

«ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРУ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у студентів базових знань з технології цукрового та кондитерського виробництв, володіння теоретичними знаннями і набуття практичного досвіду з технологій кондитерського та цукрового виробництв; формування у здобувачів вищої освіти професійних знань та вмінь, необхідних для роботи на сучасних підприємствах кондитерської та цукрової галузей, творчої активності, самостійності в процесі розробки та прийнятті рішень.

Основні завдання навчальної дисципліни: є вивчення вимог до сировини для цукрового та кондитерського виробництв згідно з чинною нормативною документацією, біохімічних та фізико-хімічних процесів під час переробки цукрового буряку та цукрової тростини, отримання какао-порошку, виробництва мармеладно -пастильних виробів, карамелі та ін., вміння складати принципові технологічні схеми виробництва різних груп кондитерських виробів та цукру, здобувачі вищої освіти мають оволодіти основними методами дослідження якості та безпечності продукції, ознайомитися з сучасними тенденціями розвитку кондитерської та цукрової промисловості, питаннями ресурсозаощадження в галузях, організації та інтенсифікації технологічних процесів переробки основної сировини та супутньої продукції.

Компетентності

загальні:

ЗК 1. знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

ЗК 6. здатність працювати в команді;

ЗК 9. уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

фахові:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів,

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів

Програмні результати навчання

ПРН 5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів;

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Цукрова та кондитерська промисловість України

Тема 2. Технологія виробництва цукру піску

Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду

Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини

Тема 5 Виробництво борошняних кондитерських виробів

Тема 6 Виробництво карамелі

Тема 7. Виробництво цукерок та ірису

Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку

Тема 9. Виробництво мармеладно-пастильних виробів

Трудовітність

Загальна кількість годин 135 год

Кількість кредитів 4,5

Форма семестрового контролю екзамен.