

	<p style="text-align: center;">Силабус навчальної дисципліни</p> <p style="text-align: center;">«Технології харчових виробництв»</p> <p>Спеціальність: 161Хімічні технології та інженерія Галузь знань: 16 Хімічна та біоінженерія Факультет: Хімічних технологій та екології Кафедра: Аналітичної хімії і хімічної технології харчових добавок та косметичних засобів Викладач: кандидат хімічних наук, доцент Тетяна АВДІЄНКО</p>
Рівень вищої освіти	Магістр
Статус дисципліни	Вибіркова/цикл професійної підготовки
Семестр/тетраметр	2 / 3, 4
Обсяг дисципліни, кредити/кількість годин	6 кредитів / 180годин
Чому це цікаво/потрібно навчатися/МЕТА дисципліни	<p>Мета дисципліни – надати студентам теоретичні і практичні знання про харчові виробництва, основні закономірності та процеси, що використовують в харчових технологіях, а також навчити студентів обирати харчові добавки у виробництві продуктів харчування в залежності від технологічних завдань.</p>
Чому можна навчитись (результати навчання)	<p>ПРН1. Критично осмислювати наукові концепції та сучасні теорії хімічних процесів та хімічної інженерії, застосовувати їх при проведенні наукових досліджень та створенні інновацій.</p> <p>ПРН4. Оцінювати технічні і економічні характеристики результатів наукових досліджень, дослідно-конструкторських розробок, технологій та обладнання хімічних виробництв.</p>
Зміст дисципліни	<p>Модуль 1 – Технології харчових виробництв.</p> <p>Змістовий модуль 1 – Загальні питання харчових технологій.</p> <p>Тема 1.1 – Особливості технології виробництв харчових продуктів.</p> <p>Тема 1.2 – Загальна характеристика харчових виробництв.</p> <p>Тема 1.3 – Загальні питання технології харчових виробництв.</p> <p>Тема 1.4 – Принцип раціонального використання сировини, енергоресурсів, устаткування.</p> <p>Тема 1.5 – Актуальні проблеми харчової промисловості.</p> <p>Змістовий модуль 2 – Використання харчових добавок в технологіях харчових виробництв.</p> <p>Тема 2.1 – Технологія борошна, хліба та хлібобулочних виробів. Використання харчових добавок в цих технологіях.</p> <p>Тема 2.2 – Технологія крохмалю та крохмальної патоки. Модифіковані крохмалі як харчові добавки.</p> <p>Тема 2.3 – Технологія рослинних олій та жирів. Харчові добавки, що використовуються для виробництва олії.</p> <p>Тема 2.4 – Технологія молока і молокопродуктів. Використання харчових добавок в цих технологіях.</p>

	Тема 2.5 – Технологія м'ясних виробів. Використання харчових добавок в технологіях м'ясних виробів.
Види занять	Лекційні, практичні та самостійні заняття.
Методи навчання	Словесні: лекція, консультація; наочні: демонстрація презентації; практичні: практичні роботи.
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Знання у галузі загальноосвітніх та спеціалізованих дисциплін природничого, технологічного, інженерно-технічного або економічного напрямку на рівні, необхідному для досягнення результатів освітньої програми.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію ДВНЗУДХТУ	1. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с. 2. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О, ОРЛОВА Є.І. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник. – К.; Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
Поточний та семестровий контроль	Експрес-контроль за лекційним та практичним курсом; тематичні опитування за окремими темами, які не викладались на лекціях; модульний контроль, екзамен.
Електронний ресурс	https://udhtu.edu.ua/ftk/tnr/kafanhimtehhd/navkafanhimtehhd