

## Дисципліна “Food Technologies”

Шаніна Ольга Миколаївна, o.shanina.ua@gmail.com

Професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Викладач з 25-річним досвідом, автор більше 300 наукових і навчально-методичних праць

Дисципліна «Food Technologies» є дисципліною професійного та практичного циклу підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 181 «Харчові технології»

Метою вивчення дисципліни закріплення знань щодо теоретичних основ і основних закономірностей технологічних процесів харчових виробництв, перетворень основних харчових речовин в ході переробки та зберігання харчової сировини та готового продукту, особливостей здійснення окремих технологічних стадій харчових виробництв та управління якістю та безпекою харчових продуктів

Завдання – навчитися спілкуватися з фахівцями харчової галузі англійською мовою для покращення розуміння новітніх тенденцій харчової індустрії світу, поглиблення знань за використання сучасних англійських видань харчової галузі.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні підготуватись до розуміння основних фахових термінів англійською мовою, до усного обговорення сучасного стану харчової галузі, до пошуку фахової інформації із застосування англійських пошукових систем та фахових науково-практичних видань.

**Загальний обсяг дисципліни – 3 кредити.**

| Структура навчальної дисципліни  |   |
|--|---|
| Теми лекційних занять  | Теми лабораторних занять                  |
| The basic problems of the modern nutrition science                                 | Properties of water in food products      |
| Water in raw materials and food products   | Food proteins                             |
| Structure and function of proteins, lipids and carbohydrates of food raw materials | Food lipids                               |
| Scientific principles of food storage  | Sugars and polysaccharides in foods       |
| Bakery and pasta production  | Technology of bread products              |
| Technology of vegetable oil  | Types of raw materials for oil production |
| Technology of beet sugar   | Basic stages of beet sugar technology     |
| Brewing technology   | Classification of beer products           |

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумковим контролем є **екзамен**