

**ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ДЕЯКИХ ФУНДАМЕНТАЛЬНИХ ТА СПЕЦІАЛЬНИХ
ДИСЦИПЛІН ПРИ ПІДГОТОВЦІ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ***Горайнова Ю. А.*

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
Goryaynova@donnuet.edu.ua

Навчальними планами підготовки бакалаврів з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології в ресторанному господарстві» в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського передбачено вивчення дисциплін як циклу загальної, так і професійної підготовки. До першого, серед інших, належить харчова хімія.

Для повного її опанування необхідні знання із класичних хімічних курсів (загальної, неорганічної, аналітичної, органічної, фізичної хімії та біохімії), а також знання законів фізики. Харчова хімія знаходиться на стику хімії, біології і медицини. Вона тісно пов'язана з біохімією, фізіологією харчування, ботанікою, зоологією та іншими науками. Безумовно, для майбутніх інженерів-технологів харчова хімія є необхідною для більш глибокого розуміння багатьох дисциплін циклу професійної підготовки. Таких як «Технологія продукції ресторанного господарства», «Поглиблене вивчення технології в ресторанному господарстві», «Харчові технології», «Методи контролю в галузі» тощо. Однією з найважливіших спеціальних дисциплін є «Теоретичні основи харчових технологій».

В процесі вивчення цього курсу студент набуває знань про основні поняття та визначення, що використовуються у технологіях харчових виробництв; про сутність усіх фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що відбуваються при технологічній обробці сировини; про зміни технологічних властивостей сировини і основних харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів) при усіх засобах обробки. Курс «Теоретичні основи харчових технологій» передбачає наступні види робіт: лекційні та лабораторні заняття, самостійна робота. За календарно-тематичним планом студенти вивчають такі теми: «Характеристика й зміни білків харчових продуктів у технологічному процесі», «Жири, їхня характеристика й зміни в технологічному процесі», «Вуглеводи в технологічному процесі виробництва харчових продуктів», «Функціонально-технологічні властивості крохмалю та крохмальних полісахаридів», «Характеристика вуглеводів клітинних стінок», «Фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи харчових технологій». Також вони виконують лабораторні роботи, наприклад: «Визначення ступеня денатурації білків», «Вивчення впливу термообробки на функціонально-технологічні властивості білків м'язової тканини теплокровних тварин», «Зміна рослинної олії в процесі смаження виробів у фритюрі», «Зміна властивостей вуглеводів при технологічній обробці», «Вивчення властивостей ферментів» та багато інших.

Як ми бачимо, основу знань будови, фізичних та хімічних властивостей білків, жирів, вуглеводів, ферментів, барвників, різних дисперсних систем студенти отримують, звичайно, на заняттях з харчової хімії при вивченні таких розділів, як «Дисперсні системи. Розчини», «Вода», «Основні класи неорганічних та органічних сполук» та поглиблюють їх в подальшому у розрізі харчової технології.

Отже, знання харчової хімії є необхідними для глибокого розуміння теоретичних основ харчових технологій, які в свою чергу є підґрунтям для підготовки високоякісних та компетентних фахівців в сфері харчових технологій.