

ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗІОНДЗЯ Оксана Валентинівна

Метою навчальної дисципліни є вивчення та формування у майбутніх фахівців харчової промисловості компетенцій у наданні якісних послуг оздоровчого харчування у закладах ресторанного господарства санаторно-курортних та туристичних комплексів та на різноманітних виробництвах харчової галузі.

Завдання полягають в забезпеченні освоєння матеріалу дисципліни здобувачами вищої освіти про: основні принципи оздоровчого харчування, сучасні теоретичні та практичні уявлення щодо значення функціональних інгредієнтів та продуктів оздоровчого призначення у підтримці здоров'я людини, особливості оздоровчого харчування різних категорій населення. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**: передумови створення і виробництва в Україні індустрії здорового харчування. основні положення та принципи класичних та новітніх теорій та концепцій харчування. закони та основи раціонального харчування. роль та властивості функціональних інгредієнтів продуктів оздоровчого призначення, правила та принципи оздоровчого харчування, оздоровчі властивості природних функціональних продуктів, їх склад та можливості використання для профілактики захворювань та покращення здоров'я людини, особливості оздоровчого харчування різних категорій населення, проблеми збалансованості та поєднання нутрієнтів, способи підвищення їх засвоюваності та збереження під час технологічного процесу, основні антиаліментарні речовини, їхні джерела та умови впливу, шляхи усунення впливу, основи оптимізації харчування у санаторно-курортних комплексах для профілактики ризику виникнення різних захворювань.

Загальні компетентності: Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно

Фахові компетентності: Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання: Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Зміст за темами

Тема 1. Структура та стан харчування людства.

Тема 2. Наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів.

Тема 3. Харчові добавки та їх значення для харчування.

Тема 5. Технології харчових продуктів оздоровчого призначення.