

ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗЮНДЗЯ Оксана Валентинівна

Метою вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції спеціального призначення з урахуванням вимог нутриціології.

Завданням є вивчення та оволодіння знаннями про принципи організації виробництва харчових продуктів спеціального призначення, їх технологій та шляхи підвищення конкурентоспроможності і основні напрямки технологічних та рецептурних інновацій, які використовуються у виробництві.

Загальні компетентності: Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Фахові компетентності:

Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень для розробки нових харчових продуктів, зокрема крафтової та органічної харчової продукції. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

Програмні результати навчання:

Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. Знання нормативної бази та вміння логічно презентувати результати наукової і практичної роботи українською і англійською мовами. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

Зміст за темами:

- Тема 1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.
- Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.
- Тема 3. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.
- Тема 4. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.
- Тема 5. Спеціальні інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів.
- Тема 6. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів.