

КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент КРАМАРЕНКО Дмитро Павлович

Коротка анотація дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія спеціальних харчових продуктів» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії спираються на результати наукових досліджень у галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати** :

- напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції;
 - орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі інноваційних технологій;
 - наукові основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами;
 - технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій;
 - сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
 - етапи розробки збагачених мікронутрієнтами харчових продуктів та страв;
- технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;

Також у результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **вміти**:

- планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції;
- впроваджувати сучасні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання класичної і нової сировини;
- вміння розробляти харчову продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями;
- використовувати сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- мати навички визначення хімічного складу та інших показників якості сировини, напівфабрикатів, готової харчової продукції на основі інноваційних технологій;
- мати навички проведення аналізу результатів досліджень у процесі виробництва інноваційних технологій харчової продукції.

Тематичний план:

Тема 1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.

Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням

нової сировини.

Тема 3. Спеціальні харчові продукти.

Тема 4. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.

Тема 5. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.

Тема 6. Спеціальні технології у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.

Тема 7. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів.

Тема 8. Спеціальні технології у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів.

