

ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра харчових технологій
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗЮНДЗЯ Оксана Валентинівна

Метою навчальної дисципліни є вивчення та оволодіння здобувачами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Завданням: є полягають в отриманні студентами знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, в надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** напрямки розвитку оздоровчого харчування; орієнтуватись в сучасних теоретичних і технологічних концепціях та принципах створення харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення в закладах ресторанного господарства.

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. Організувати, 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 різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів.

Тема 2. Наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів.

Тема 3. Класифікація харчових та дієтичних добавок.

Тема 4. Функціональні властивості харчових добавок.

Тема 5. Технології харчових продуктів оздоровчого призначення.

Тема 6. Методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв оздоровчого призначення.