

АНОТАЦІЯ

Технологія функціональних продуктів

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: підготовка кваліфікованих фахівців є вивчення технологічних процесів виробництва функціональних продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

Основними завданнями дисципліни є привити студентам фундаментальні знання щодо виробництва основних видів функціональних продуктів.

Компетентності:

Загальні:

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 6. Здатність працювати в команді.
- ЗК 7. Здатність працювати автономно.
- ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення
- ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
- ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою
- ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
- ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя

Фахові:

- ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання:

- ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна характеристика функціональних продуктів.

Тема 2. Зерноборошняні продукти функціонального призначення.

Тема 3. Кондитерські вироби функціонального призначення.

Тема 4. Функціональні напої.

Тема 5. Молочні продукти функціонального призначення.

Тема 6. Жирові продукти функціонального призначення.

Тема 7. М'ясні продукти функціонального призначення.

Тема 8. Функціональні рибні продукти.

Трудомісткість

Загальна кількість годин - 90 год

Кількість кредитів - 3

Форма семестрового контролю - залік.