

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

«Бакалавр»

спеціальності 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки

Загальний обсяг дисципліни: 135 годин 4,5 кредити ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни:

формування фахівців знань щодо особливостей харчування різних груп населення; формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення оздоровчих харчових продуктів.

Завдання навчальної дисципліни:

вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення оздоровчих харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення оздоровчих харчових продуктів.

Тема 2. Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення

Тема 3. Водорості та їх використання для збагачення харчових продуктів.

Тема 3. Збагачення харчових продуктів поліфенолами, каротиноїдами, жирними кислотами і фітостеринами

Тема 4. Вуглеводомісна сировина як основа для створення оздоровчих продуктів.

Тема 5. Функціональні особливості білків та шляхи вирішення білкового харчування

Тема 6. Роль вітамінів та їх використання для збагачення харчових продуктів

Тема 7. Мінеральні речовини та особливості збагачення ними харчових продуктів.

Тема 8. Натуральні функціональні продукти як джерело отримання оздоровчих харчових композицій

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

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.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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.

Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.

Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.

Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.

Результати навчання:

Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.

Розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів

Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу

Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

Семестровий контроль – залік