

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:

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

Здатність працювати в команді;

Здатність працювати автономно;

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

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Результати навчання:

Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

Вміти розробляти або удосконалювати технології оздоровчих харчових продуктів з врахуванням особливостей харчування різних груп населення

Семестровий контроль – залік