

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ 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: 120 годин 4 кредити ЄКТС

Мета вивчення навчальної дисципліни вивчення технологічних процесів виробництва функціональних продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

Основні завдання навчальної дисципліни є привити студентам фундаментальні знання щодо виробництва основних видів функціональних продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна характеристика функціональних продуктів

Тема 2. Зерно-борошняні 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

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

Загальні компетентності:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність працювати автономно.

Спеціальні предметні компетенції

Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Результати навчання:

Вміти використовувати набуті знання з технології функціональних продуктів в майбутній професійній діяльності при розробленні та удосконаленні харчових продуктів.

Вид підсумкового контролю - залік