

Анотація

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітній ступень: бакалавр

Факультет: Харчових технологій

Мета: навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб держави, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів; розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення.

Завдання: вивчення факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції; вміння розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі .

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Сучасний стан і перспективи розвитку нутриціології. Закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення. Наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення. Принципи проектування нових харчових продуктів функціонального призначення. Сировину, що використовують для проектування харчових продуктів функціонального призначення. Технологічні процеси виробництва харчових продуктів функціонального призначення як цілісні технологічні системи. Показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення.

вміти:

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі .Виконати аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології. Дослідити, закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів. Удосконалити існуючі та розробити нові технології харчових продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки. Проектувати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом. Розробити технологічну схему виробництва харчових продуктів функціонального призначення з різним ступенем деталізації окремих складових процесу. Визначати показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Дати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення.