

### Анотація

Інноваційні інгредієнти у технології харчової продукції  
Лектор – к.т.н., доцент Степанова Тетяна Михайлівна  
Кількість годин – (загальна - 150, ЛК – 14, ЛБ – 46, СР – 90).  
Кількість кредитів – 5  
Модулів – 2  
Змістових модулів: 2  
Вид підсумкового контролю – іспит

Курс «Інноваційні інгредієнти у технології харчової продукції» передбачає: поглиблення знань студентів з актуальних проблем сучасної харчової науки; загальних підходів та принципів розроблення харчових і дієтичних інгредієнтів та їхнього використання у харчових технологіях і технологіях продукції ресторанного господарства, оцінювання їхньої безпечності та безпечності продукції, до складу якої вони входять, а також застосування з метою поліпшення органолептичних показників готової продукції, підвищення харчової та біологічної цінності, подовження її терміну зберігання.

**Мета вивчення дисципліни** - розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних харчових інгредієнтів, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу.

### Зміст курсу:

1. Інгредієнти на основі білків
2. Вуглеводні компоненти. Смако-ароматичні добавки.
3. Застосування харчових інгредієнтів.
4. Досвід використання харчових інгредієнтів

### Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення дисципліни.

#### **Студент повинен:**

**знати:** сучасний стан і перспективи розвитку нутриціології; інноваційні методи оброблення сировини; новітні харчові продукти функціонального призначення; альтернативні види харчування; характеристику сучасних дієтичних добавок та новітні технології виробництва дієтичних добавок; технології використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення; методику визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування; класифікацію і характеристику харчових продуктів функціонального призначення; характеристику харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму; інноваційні технології ресторанної продукції; умови реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції; основні принципи побудови харчових раціонів; оновні принципи організації раціонального харчування всіх груп населення.

**вміти:** діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; розраховувати енергетичну цінність харчових продуктів; використовувати дієтичні та харчові добавки як функціональні рецептурні компоненти кулінарних виробів і напоїв; проектувати технології харчових продуктів і раціонів харчування; формувати мету, завдання та наукову стратегію та гіпотезу розробки рецептур і технологій на нову продукцію; використовувати інноваційні технології ресторанної продукції: фірмових та банкетних страв, авторських страв ф'южн-кухні з використанням різноманітних еногастрономічних способів, креативних тенденцій і технологій; розробляти та обґрунтувати збалансовані раціони харчування; розробляти та складати меню для дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства; розробляти та складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.

### Літературні джерела:

#### Базові:

1. П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник/ Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.

2. Мазаракі, А. А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення [Текст]: монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. М. І. Пересічного; 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Київський національний торгово-економічний університет, 2012. – 1116 с.
3. Арсеньєва, Л. Ю. Харчові та дієтичні добавки: Конспект лекцій для студ. / Л. Ю. Арсеньєва. –К.: НУХТ, 2011. –71 с
4. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. –374 с.
5. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. –К.: НУХТ, 2010. –294 с

**Додаткові:**

6. Нечаев А. П. Пищевые добавки / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев . – М. : Колос, 2001. – 256 с.
7. Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: підр. Київ, 2012. 362 с.