

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗЮНДЗЯ Оксана Валентинівна

Метою дисципліни є 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.

Завданням є вивчення факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та вплив функціональних інгредієнтів на організм людини та вивчення проблеми функції їжі, теорії та концепції харчування; якість і безпечність харчування населення; формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів; проблеми створення і виробництва функціональних продуктів

Загальні компетентності: Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

Фахові компетентності: Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

Програмні результати навчання: Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових та крафтових технологіях. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

Зміст за темами:

Тема 1. Основні напрями розвитку сучасної нутриціології.

Тема 2. Науково-практичні та методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів.

Тема 3. Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення.

Тема 4. Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення.