

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра харчових технологій

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік

Метою навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» є формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії харчового господарства та спираються на результати наукових досліджень у галузі.

Завданням: є оволодіння системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції; орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі інноваційних технологій; наукові основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами для оптимізації харчування туристів; технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій та формування її асортименту; теоретичні і технологічні концепції та принципи створення харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення в закладах ресторанного господарства.

Загальні компетентності: здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

Програмні 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, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами

Тема 1: Використання новітніх фітопрепаратів із рослинної сировини для профілактики і лікування різних захворювань.

Тема 2: Інноваційні технології виробництва соусів.

Тема 3: Інноваційні технології виробництва перших страв

Тема 4: Інноваційні технології виробництва холодних страв, закусок та гарячих закусок.

Тема 5: Інноваційні ресторанні технології виробництва продуктів з картоплі, овочів та грибів.

Тема 6: Інноваційні ресторанні технології виробництва продукції з крупів, бобових, макаронних виробів та борошна.

Тема 7: Іноваційні технології виробництва продукції з яєць та кисломолочного сиру