

**ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**Кафедра інженерії харчового виробництва**  
**Біолого-технологічний факультет**

<i>Семестр</i>	<b>3</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Магістр</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Залік</b>
	<b>Загальний опис дисципліни</b>

**Метою** дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії спираються на результати наукових досліджень у галузі.

**Завданням навчальної дисципліни:** є оволодіння системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження технології спеціальних харчових продуктів.

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; технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій; сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції; також повинен **вміти:** планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції; впроваджувати сучасні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; вміння розробляти харчову продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями; використовувати сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції.

**Загальні компетентності:** здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність генерувати нові ідеї (креативність), здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**Фахові компетентності:** здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі, здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень, здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів.

**Програмні результати навчання:** на основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес, 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, аргументувати висновки.

**Зміст за темами**

- Тема 1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.
- Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.
- Тема 3. Спеціальні харчові продукти.
- Тема 4. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.
- Тема 5. Спеціальні технології у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.
- Тема 8. Спеціальні технології у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів та м'яса .