

# ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва  
Факультет біолого – технологічний

<b>Семестр</b>	<b>2</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>магістр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>залік</b>
<b>Викладач</b>	<b>к.с-г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна</b>

**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 ресторанны технології виробництва продуктів з картоплі, овочів та грибів.

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

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