

ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування фахівців знань щодо особливостей харчування різних груп населення; формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення оздоровчих харчових продуктів.

Основні завдання вивчення навчальної дисципліни вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення оздоровчих харчових продуктів.

Компетентності

загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

фахові:

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Результати навчання:

ПРН (додаткова). Вміти розробляти або удосконалювати технології оздоровчих харчових продуктів з врахуванням особливостей харчування різних груп населення

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення оздоровчих харчових продуктів.

Тема 2. Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення

Тема 3. Водорості та їх використання для збагачення харчових продуктів.

Тема 4. Збагачення харчових продуктів поліфенолами, каротиноїдами, жирними кислотами і фітостеринами.

Тема 5. Вуглеводмісна сировина як основа для створення оздоровчих продуктів.

Тема 6. Функціональні особливості білків та шляхи вирішення білкового харчування

Тема 7. Роль вітамінів та їх використання для збагачення харчових продуктів

Тема 8. Мінеральні речовини та особливості збагачення ними харчових продуктів.

Тема 9. Натуральні функціональні продукти як джерело отримання оздоровчих харчових композицій

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік