

ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок, з технологій виробництва харчової органічної продукції з рослинної та тваринної сировини. Отримання базових знань щодо сутності та принципів органічних технологій харчових продуктів. Здобувачі повинні оволодіти сучасними технологіями органічних харчових продуктів та нормативними документами, які регламентують їх виробництво.

Основні завдання навчальної дисципліни: навчити здобувачів вищої освіти розробляти та впроваджувати у виробництво технології органічних харчових продуктів, оптимізувати рецептурний склад органічних харчових продуктів із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин, враховуючи технологічну доцільність та споживчу якість і безпеку.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні:

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпеку харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.

СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.

Програмні результати навчання:

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко - та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини.

РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Ринок органічних харчових продуктів в Україні та світі. Основні принципи та вимоги до органічного виробництва харчових продуктів.

Тема 2. Перспективи розроблення та впровадження у виробництво технологій органічних харчових продуктів.

Тема 3. Вимоги до сировини для виробництва органічних харчових продуктів

Тема 4. Технології виробництва органічних харчових продуктів рослинного походження

Тема 5. Технології виробництва органічних харчових продуктів тваринного походження

Тема 6. Особливості пакування, маркування та зберігання органічних харчових продуктів

Тема 7. Інноваційні підходи до виробництва органічних харчових продуктів

Тема 8. Нормативно – правова база виробництва органічних харчових продуктів

Трудовітність

Загальна кількість годин 135 год

Кількість кредитів 3,5

Форма семестрового контролю екзамен