

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційне виробництво продуктів харчування людей

Вивчення дисципліни дозволить майбутнім науковцям володіти сучасними підходами до виробництва продуктів харчування рослинного та тваринного походження, вміти застосовувати харчові добавки при виробництві різних продуктів та контролювати їх безпеку.

Мета навчальної дисципліни – теоретична і практична підготовка здобувачів вищої освіти доктор філософії щодо інноваційного виробництва продуктів харчування, сучасного обладнання та сировини для їх виробництва, можливостей застосування різних добавок та методів контролювання якості і безпеки продуктів для людей.

Завданням навчальної дисципліни є надання здобувачам вищої освіти знань про сучасний стан виробництва продуктів харчування людей, технології, обладнання та сировину харчової промисловості, ризики продовольчої безпеки та законодавчу базу України і світу щодо оцінки якості продукції.

Компетентності:

- ✓ знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- ✓ здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, впевненості у собі, розвитку відповідних компетентностей;
- ✓ здатність генерувати нові ідеї, бути креативним;
- ✓ здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт;
- ✓ визначеність та наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків;
- ✓ здатність виконувати дослідження з біологічними об'єктами тваринництва, критично аналізувати та оцінювати результати експериментів;
- ✓ комплексність у набутті та розумінні значного обсягу сучасних науково-теоретичних знань у галузі біології, охорони довкілля та суміжних сферах природничих наук.

Програмні результати навчання:

- ✓ володіти гуманітарними, природничо-науковими та професійними знаннями;
- ✓ демонструвати знання та глибоке розуміння принципів і методів біології і генетики та вміти використовувати їх у власних дослідженнях у сфері біології
- ✓ розробляти та реалізовувати наукові інноваційні проекти, які дають можливість переосмислити наявне та створити нове цілісне знання для розв'язання важливих теоретичних та практичних проблеми біології з дотриманням норм академічної етики і врахуванням соціальних, економічних, екологічних та правових аспектів;
- ✓ здійснювати впровадження у виробництво та навчальний процес

досягнень науки, передових технологій з біології;

✓ приймати участь у виконанні бюджетних, госпдоговірних та ініціативних науково-дослідних робіт (тем).

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Інновації харчової промисловості

Тема 2. Сучасне обладнання для виготовлення продуктів харчування.

Тема 3. Види сировини для виробництва харчової продукції

Тема 4. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів з сировини тваринного походження

Тема 5. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів з сировини рослинного походження

Тема 6. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів

Тема 7. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 90

Кількість кредитів – 3

Форма семестрового контролю – залік

Основні джерела для вивчення дисципліни

1. Про інноваційну діяльність: Закон України / Відомості Верховної Ради України, 2002, № 36, ст. 266 (поточна редакція від 05.12.2012 № 5460-17). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>.

2. Джурик Н. Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. Вид. друге. Львів : Ліга-прес. 2012. 358 с.

3. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів / за ред. А. І. Українця. К. : НУХТ, 2003. 572 с.

4. Івашків Л., Джурик Н. Р.-Й. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. – практикум. Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с.

5. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки : монографія. Львів : Ліга-Прес, 2012. 296 с.

6. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. А. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. К. КНТЕУ, 2003 322 с.

7. Ростовський В. С., Олейник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. К. : Кондор, 2009. 136 с.

8. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. К. : НУХТ, 2010. 294 с.

9. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П. Харчові технології у прикладах і задачах. К. ЦУЛ, 2008. 576 с.

Система оцінювання знань:

Поточний контроль – оцінювання виконання завдань на практичних заняттях, виконання самостійної роботи та тестових завдань.

Підсумковий контроль – залік у другому семестрі.