

# АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## Технології в харчовій промисловості

Вивчення дисципліни дозволить майбутнім науковцям самостійно планувати і виконувати наукові дослідження, розробляти проєкти і програми, які сприятимуть подальшому вирішенню питань використання технологій в харчовій промисловості та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення, вміти творчо аналізувати переваги та недоліки існуючих технологій в харчовій промисловості.

**Мета навчальної дисципліни** – теоретична і практична підготовка здобувачів вищої освіти доктор філософії щодо використання сучасної технології в харчовій промисловості.

**Завданням навчальної дисципліни** є надання здобувачам вищої освіти знань щодо розвитку використання сучасних технологій в харчовій промисловості, технологічних складових процесу виробництва та успішно вирішувати проблему впровадження досягнень науково-технічного прогресу в харчовій промисловості.

### **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; формулювати ідеї і концепції з метою використання в роботі різного спрямування;
- ✓ 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 проєкти, 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. Технологічні інновації у харчовій промисловості та проблеми їх впровадження в Україні та світі

Тема 2. Наукові основи технологічних процесів в харчовій промисловості

Тема 3. Технології харчових продуктів з сировини тваринного походження

Тема 4. Технології харчових продуктів з рослинної сировини

Тема 5. Загальні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв

Тема 6. Сучасні види та способи обробки 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. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (Інноваційні приклади) : підручн. / С. І. Бухкало та ін. Київ : Центр навчальної літератури. 2016. 468 с.

2. Ростовський В. С. Олейник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. К. : Кондор, 2018. 134 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. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посібник / Ф. В. Перцевий та ін. Харків : ХДУХТ, 2006. 318 с.

5. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : підручник / О. В. Богомолів та ін. / за ред.: О. І. Шаповаленка, О. М. Сафонові. Харків : Еспада, 2008. 542 с.

6. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України Відомості Верховної Ради України від 23.12.1997 р. № 771 (поточна редакція від 16.12.2019 № 421-IX). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

### **Система оцінювання знань:**

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

**Підсумковий контроль** – залік у другому семестрі.