

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</p>	<p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>РН 12. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій виробництва та зберігання харчових продуктів на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення.</p> <p>РН 13. Розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові продукти нового покоління, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних</p>

			інгредієнтів та біологічно-активних речовин із врахуванням принципів технологічної доцільності та безпеки.
--	--	--	--

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Вступ. Зміст та сутність дисциплін
2. Інноваційні способи зберігання плодоовочевої продукції у регульованому та модифікованому середовищі
3. «Фітомаг» як новітня система зберігання і транспортування фруктів, овочів і ягід
4. Стрес плодових рослин та механізми їх стійкості
5. Інноваційні антисептики, антибіотики та їх використання при консервуванні харчових продуктів
6. Технології кріозахисту рослинної сировини при заморожуванні
7. Інноваційні технології напівфабрикатів консервного виробництва
8. Сучасні оздоровчі напої в концепції функціонального харчування
9. Технологічні аспекти створення функціональних напоїв

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Сублімаційне сушіння харчових продуктів
2. Вивчення впливу попередньої обробки та способів заморожування на якість плодової продукції
3. Визначення впливу низьких температур на вміст біологічно-активних речовин плодоовочевої продукції
4. Розробка рецептури замороженого яблучного десерту
5. Аналіз якісних показників та харчової цінності інноваційних соковмісних продуктів
6. Аналіз якісних показників та харчової цінності інноваційних соковмісних продуктів
7. Ознайомлення з сучасними технологіями виготовлення м'ясо-рослинних консервів
8. Вивчення впливу збагачення котлетного фаршу на якість готових виробів
9. Ознайомлення з основними технологічними операціями виготовлення овочевих консервів з використанням морської капусти

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

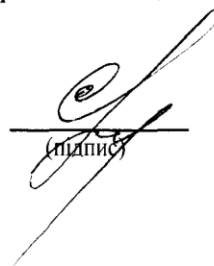
✓ Списування під час виконання контрольних заходів та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Масліков, М. М. Холодильна технологія харчових продуктів : Навч. посіб. / М. М. Масліков. - К.: НУХТ, 2007. – 335 с.
2. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
3. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник / Н. М. Осокіна, Г. С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с.
4. Новые прогрессивные технологии биологически активных добавок из цветочной пыльцы и растительного сырья/ Р.Ю.Павлюк, А.И.Черевко, Г.А.Симахина и др.- Харьков-Киев.-2000.-132с.
5. Новые технологии витаминных углеводсодержащих фитодобавок и их использование в продуктах профилактического действия./ Р.Ю.Павлюк, А.И.Черевко, Г.А.Симахина и др.-Харьков-Киев, 1997.-290с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Сердюк М. Є.