

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія спеціальних продуктів» Ступінь «Магістр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	I

1) Мета опанування дисципліни: є набуття знань термінологічного апарату, вітчизняної і закордонної нормативно-законодавчої бази створення спеціальних харчових продуктів, розширення і поглиблення знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку технологій спеціальних харчових продуктів, використання науково-практичних і методологічних підходів щодо проектування складу спеціальних харчових продуктів, наукового обґрунтування використання дієтичних і харчових добавок, харчової сировини із визначеними фізіологічними і функціонально-технологічними характеристиками, інноваційних і ресурсозберігаючих методів обробки харчової сировини, опанування теоретичних, практичних навичок та реалізація їх при конструюванні спеціальних харчових продуктів.

2) Завдання: є аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку технологій спеціальних харчових продуктів; дослідження закономірностей формування асортименту спеціальних харчових продуктів, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів; дослідження закономірностей формування асортименту харчових продуктів для дитячого харчування, лікувально-профілактичного і дієтичного призначення, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів; вивчення методологічної бази проектування складу спеціальних харчових продуктів із заданим хімічним складом і властивостями, комплексна оцінка їх якості; дослідження технологічних процесів виробництва спеціальних харчових продуктів, як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем)

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння:

- предмет і термінологічний апарат дисципліни, вітчизняну і закордонну законодавчо-нормативну базу створення спеціальних харчових продуктів;
- функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів;
- класифікацію і характеристику дієтичних і харчових добавок, нормативні вимоги до їх використання;
- основи методології проектування складу спеціальних харчових продуктів;
- особливості технології харчових продуктів для осіб із ферментопатіями, із порушеннями вуглеводно-ліпідного обміну, осіб із мікроелементозами, вітамінодефіцитним станом, білковою недостатністю, дисбіозами;
- особливості технології харчових продуктів для спортсменів, продуктів із антиоксидантними властивостями.

Застосування знань і розуміння:

- користування нормативною і законодавчою базою створення спеціальних харчових продуктів, термінологічним апаратом дисципліни;
- проектування складу спеціальних харчових продуктів;
- науково обґрунтованого використання харчової сировини, дієтичних добавок спрямованої біологічної дії в технологіях спеціальних харчових продуктів;
- раціонального використання та збереження гарантованого вмісту внесених добавок і нутрієнтів у технологічному процесі;
- конструювання, розроблення і впровадження технологій спеціальних харчових продуктів у виробничих умовах закладів ресторанного господарства

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1 ТЕРМІНОЛОГІЯ, НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАВЧА БАЗА, МЕТОДОЛОГІЯ ПРОЕКТУВАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1. Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів

Тема 2. Функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів

Тема 3. Дієтичні добавки: характеристика, класифікація, нормативні вимоги

Тема 4. Методологія проектування складу спеціальних харчових продуктів

Змістовий модуль 2 ТЕХНОЛОГІЇ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 5. Технології харчових продуктів із антиоксидантними властивостями

Тема 6. Технології харчових продуктів для осіб із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном

Тема 7. Технології харчових продуктів для різних груп населення

5) Викладацький склад:

Попова С.Ю., доцент кафедри ТРГГРСП, к.т.н.