ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Циклова комісія, яка забезпечує викладання
маркетингу, торгівлі та харчових технологій
Відділення *підприємництва та інформаційних технологій*

Лектор	Вінник Ірина Володимирівна
Семестр	4(6)-й
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Диференційований залік
Аудиторні години	52 год. (з них 26 год. лекцій, 26 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни є здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок з розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції в закладах громадського харчування для масового споживання.

Основними завданнями викладання дисципліни є оволодіти системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як уміння застосовувати сучасні експериментальні методи для оцінки якості продуктів в лабораторних умовах та в умовах виробництва, здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства, здатність застосовувати знання і професійні навички, пов’язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, здатність здійснювати взаємозаміну харчових продуктів, здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

Теми лекцій

1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.
2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.
3. Функціональні харчові продукти.
4. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.
5. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.
6. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.
7. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів.
8. Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів.
9. Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства.

Теми практичних занять

1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.
2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.
3. Функціональні харчові продукти.
4. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.
5. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.
6. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.
7. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів.
8. Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів.
9. Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства.