

| | |
|---|--|
| Дисципліна | Сучасні підходи в організації виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів |
| Рівень ВО | перший (бакалаврський) |
| Курс | 3(третій) |
| Обсяг | 3 кредита ECTS |
| Мова викладання | українська |
| Кафедра | харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції |
| Вимоги до початку вивчення | Аргументованою перевагою вивчення дисципліни “Сучасні підходи в організації виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів” є отримання здобувачами вищої освіти базових знань щодо формування традиційного асортименту виробів та спеціального призначення на хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємствах, організації їх виробництва із застосуванням сучасних технічних, технологічних та енергозберігаючих рішень для забезпечення високої якості та конкурентоспроможності продукції галузі. |
| Що буде вивчатися | Сучасні підходи до вибору традиційного та спеціального асортименту борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів на підприємствах. Сучасні технології та технологічне обладнання для виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів спеціального призначення. Медико-біологічні вимоги та санітарні норми виробництва борошняних, кондитерських та харчоконцентратів. |
| Чому це цікаво/треба вивчати | Навчальна дисципліна “Сучасні підходи в організації виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів” є досить важливою в підготовці бакалаврів у сфері розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. |
| Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН) | Самостійно планувати і виконувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати рецептури та параметри технологічних процесів виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності. |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності) | Розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловостей. Визначати основні напрямки застосування світових технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів на основі науково-технічного прогресу. |
| Інформаційне забезпечення | робота в середовищі Moodle |
| Форма проведення занять | лекції, практичні заняття |
| Семестровий контроль | залік |