



Інноваційні технології в галузі

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

ОПП: Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

На вивчення освітнього компонента відведено (V семестр)

90 годин, 3 кредити ECTS.

Форма підсумкового контролю – залік.

Викладач спецдисциплін Тетяна КРАВЕЦЬ



Мета та завдання освітнього компонента

Мета

Формування системних знань та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій.

Завдання

Підготовка фахівців, здатних впроваджувати сучасні інноваційні рішення у харчовому виробництві.

Спрямування

Розвиток знань щодо новітніх технологій та автоматизації виробничих процесів.



Компетентності

Загальні компетентності:

- Застосування знань у практичних ситуаціях
- Оволодіння сучасними знаннями
- Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення

Спеціальні компетентності:

- Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
- Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.
- Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

Вивчення цього освітнього компонента дозволить здобувачам освіти досягти наступних результатів



Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності



Обирати сучасне технологічне устаткування для технологічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів)

Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції



Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва

Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність



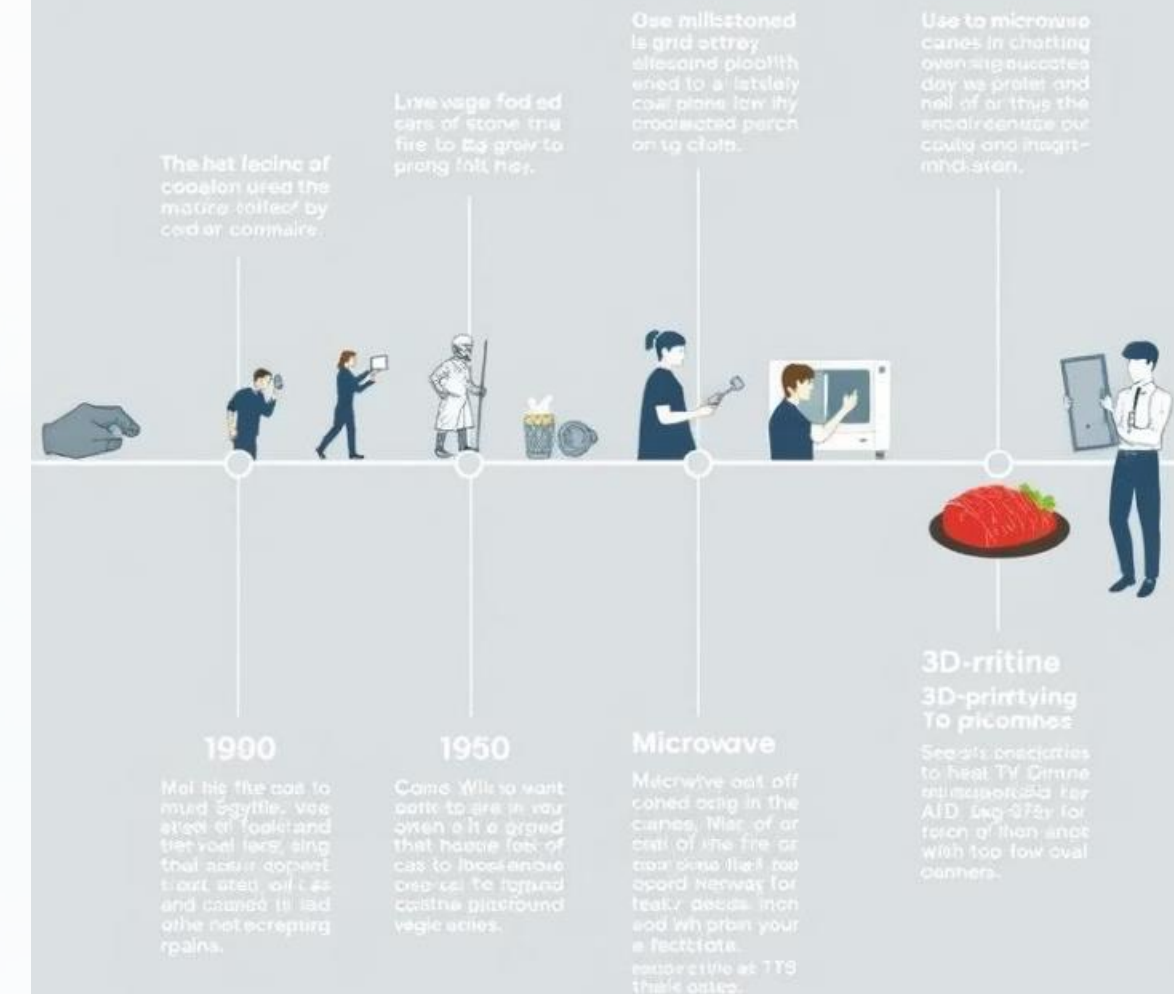
Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва



Тематичний план

- 1 Вступ. Загальні відомості про інновації. Інноваційні технології в галузі освітній компонент, що вивчає.
- 2 Інновація у сфері виробництва. Нові продукти на ринку: тренди та інновації
- 3 Інноваційні сировина та їх роль у вдосконаленні продуктів
- 4 Розробка та введення в реалізацію інноваційних продуктів
- 5 Виробництво пшеничного, житнього хліба з інноваційними технологіями тістоприготування
- 6 Автоматизація виробничих процесів. Сучасні технології виробництва, обладнання в галузі
- 7 Виробництво кондитерських продуктів з інноваційними технологіями тістоприготування
- 8 Сучасний контроль безпечності та якості виробництва продуктів

Food Technology Innovations





Загальні відомості про інновації

Визначення інновацій

Нові або значно покращені продукти, процеси, послуги, моделі.

Типи інновацій

- Технологічні: автоматизація, роботизація
- Процесні: оптимізація виробництва
- Продуктові: нові рецептури, альтернативні інгредієнти

Роль

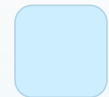
Ключ до розвитку харчової промисловості, підвищення якості та ефективності.

Роль інновацій у розвитку харчової промисловості



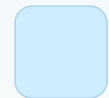
Конкурентоспроможність

Інновації стимулюють зростання підприємств на 30% швидше.



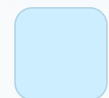
Ефективність

Зниження виробничих витрат на 10-15% завдяки новим технологіям.



Якість і безпека

Нові методи контролю знижують ризики забруднення на 5%.



Потреби споживачів

Створення нових ринків, таких як органічні та функціональні продукти.

