

# МОДЕЛЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	6
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

## Загальний опис дисципліни

**Метою дисципліни** є навчання здобувачів творчо мислити та науково обґрунтовувати інноваційні технології виробництва високоякісних продуктів з невисокою собівартістю; падання студентам теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних, операцій, які забезпечать одержання харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із закономірностями і процесами, які є спільними для технологій різних продуктів, довести необхідність використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності. **Завдання:** отримання знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при вивченні інноваційних технологій харчової галузі, підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають глибокі теоретичні знання і здатні грамотно вирішувати актуальні проблеми, що стоять перед промисловістю в ринкових умовах, формування у здобувачів наукового підходу до питань ведення технологічного процесу і пов'язаних з цим проблем, навчити науково обґрунтовувати розробку і застосування прогресивних технологій, направлених на підвищення якості, продуктів, поглиблення знань і практичних умінь з питань технічного переоснащення підприємств, удосконалення структури асортименту, особливостей забезпечення сировиною, збутом готової продукції в ринкових умовах, що дасть можливість майбутньому фахівцеві кваліфіковано організувати та вести процес виробництва.

## Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність працювати в команді. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

## Програмні результати навчання:

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у

складі наукової групи. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

**Зміст за темами:**

Тема 1. Інноваційні харчові інгредієнти в плодоовочевих консервах

Тема 2. Система критеріїв та параметрів удосконалення харчових продуктів, технологій та обладнання

Тема 3. Нетрадиційна сировина у виробництві консервованих продуктів пюреподібної консистенції.

Тема 4. Використання стабілізаторів та емульгаторів різного походження на виробництві.

Тема 5. Натуральні прянощі та доцільність використання смако-ароматичних речовин в харчових продуктах.

Тема 6. Використання морських рослин для збагачення харчових продуктів.

Тема 7. Перспективи отримання білкових концентратів із нетрадиційної сировини і відходів харчових виробництв