

## АНОТАЦІЯ

### НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

#### **Цикл професійної та практичної підготовки.**

Загальна кількість годин та кредитів становить 90 годин 3 кредити ЄКТС.

**Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова .**

Програма навчальної дисципліни «Харчові добавки» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОКР «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології».

**Мета навчальної дисципліни:** У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати основні класи харчових добавок, хімічну природу основних представників харчових добавок, переваги і недоліки натуральних і синтетичних харчових добавок, роль добавок в сучасному харчуванні, принципи створення функціональних продуктів харчування. Вміти пояснити призначення кожної харчової добавки, присутньої в конкретному продукті, підібрати найбільш адекватні харчові добавки для поліпшення якості конкретного продукту.

**Завданням навчальної дисципліни:** є вивчення загальних відомостей про харчові добавки, їх класифікація та способи використання; харчові мікроінгредієнти, біологічні активні добавки; комплексні харчові добавки. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Натуральні і синтетичні харчові барвники та мета їх використання. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування. Властивості емульгаторів, емульгуючих солей та стабілізаторів. Добавки, які відносять до харчових стабілізаторів, гелеутворювачів, емульгаторів. Гідроколоїди, які відносять до натуральних (природних) речовин та їх властивості в харчових системах. Харчові добавки, які впливають на смак та аромат харчових продуктів. Підсолоджуючі речовини. Загальна характеристика цукрозамінників. Регулятори кислотності. Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та готових продуктів. Речовини, що сприяють подовженню термінів придатності продуктів. Консерванти та правила їх використання. Функції антиокислювачів, їх класи. Джерела отримання ароматичних речовин і препаратів. Ефірні масла та їх склад. Роль ароматизаторів у створенні сучасних продуктів харчування. Класифікація смакоароматичних речовин. Технологічні і копильні ароматизатори. Прянощі. Загальні відомості про прянощі, їх класифікація і мета застосування. Приготування і зберігання прянощів.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Класифікація харчових добавок, застосування в харчовій промисловості.

Тема 2. Харчові добавки, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів.

Тема 3. Технологія виробництва харчових топлених жирів.

Тема 4. Технологія обробки шкур.

Тема 5. Технологія переробки вторинної та супутньої продукції м'ясної промисловості.

Тема 6. Якісні показники м'яса та фактори. Зміна властивостей м'яса при холодильній обробці та термічній обробці.

Тема 6. Технологія ковбасних виробів.

Тема 7 Технологія м'ясних напівфабрикатів.

Тема 8. Технологія виробництва м'ясних баночних консервів.

Тема 9. Технологія виробництва риби.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді;
- здатність працювати автономно.
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**Спеціальні предметні компетенції:**

- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

- здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки;
- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;
- здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

#### **Результати навчання:**

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
- вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;
- 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 укладати ділову документацію державною мовою;
- вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій;
- виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.