



ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій тваринництва та продовольства
Кафедра харчових технологій

ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОМБІНАТОРИКА
ПРИ СТВОРЕННІ НОВИХ
ВИДІВ ХАРЧОВИХ РОДУКТІВ

РОЗРОБНИК

к.т.н., доцент Вікторія ШЕЛУДЬКО

Полтава – 2023 рік



Короткий опис дисципліни

Освітньо-кваліфікаційний рівень – магістр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити)

лекцій – 16 годин,

практичних – 24 години

Самостійна робота – 80 годин

Вид контролю – залік

МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо розробки продуктів харчування із заданими якісними характеристиками із застосуванням принципів комбінаторики та моделювання їх рецептурного складу

Зміст курсу:

Тема 1. Принципи проектування харчових продуктів.

Специфічні поняття, терміни і визначення при проектуванні харчових продуктів.

Класифікація харчових продуктів за ступенем відповідності структури і складу проектованого продукту адекватної моделі або еталону.

Основні етапи при проектуванні харчових продуктів.

Тема 2. Використання цифрових технологій при створенні нових видів харчових продуктів

Цифровізація — це один із головних факторів зростання якості харчових продуктів.

Використання штучного інтелекту (ШІ) для створення продуктів спеціального призначення.

Тема 3. Особливості застосування принципів комбінаторики при розробці хліба і хлібобулочних виробів.

Основні стадії оптимізації і розрахунку якості хліба і хлібобулочних виробів персоналізованого харчування за комплексним формалізовано-евристичним алгоритмом.

Аналіз способів харчової комбінаторики, що використовуються при розробці продукту
Аналіз основних принципів харчової комбінаторики, що застосовуються при створенні нових рецептур хліба і хлібобулочних виробів

Тема 4. Особливості застосування принципів комбінаторики при розробці борошняних кондитерських виробів.

Основні стадії оптимізації і розрахунку якості борошняних кондитерських виробів персоналізованого харчування за комплексним формалізовано-евристичним алгоритмом.

Аналіз способів харчової комбінаторики, що використовуються при розробці продукту
Аналіз основних принципів харчової комбінаторики, що застосовуються при створенні нових рецептур борошняних кондитерських виробів

Тема 5. Особливості застосування принципів комбінаторики при розробці виробів із м'ясної сировини.

Основні стадії оптимізації і розрахунку якості виробів із м'ясної сировини персоналізованого харчування за комплексним формалізовано-евристичним алгоритмом.

Аналіз способів харчової комбінаторики, що використовуються при розробці продукту

Аналіз основних принципів харчової комбінаторики, що застосовуються при створенні нових рецептур виробів із м'ясної сировини

Тема 6. Особливості застосування принципів комбінаторики при розробці виробів із молочної сировини.

Основні стадії оптимізації і розрахунку якості виробів із молочної сировини персоналізованого харчування за комплексним формалізовано-евристичним алгоритмом.

Аналіз способів харчової комбінаторики, що використовуються при розробці продукту

Аналіз основних принципів харчової комбінаторики, що застосовуються при створенні нових рецептур виробів із молочної сировини

Тема 7. Особливості застосування принципів комбінаторики при розробці виробів із рибної сировини і гідробіонтів.

Основні стадії оптимізації і розрахунку якості виробів із рибної сировини і гідробіонтів персоніфікованого харчування за комплексним формалізовано-евристичним алгоритмом.

Аналіз способів харчової комбінаторики, що використовуються при розробці продукту
Аналіз основних принципів харчової комбінаторики, що застосовуються при створенні нових рецептур виробів із рибної сировини і гідробіонтів

Тема 8. Особливості застосування принципів комбінаторики при розробці виробів із фруктової і плодоовочевої сировини.

Основні стадії оптимізації і розрахунку якості виробів із фруктової і плодоовочевої сировини персоніфікованого харчування за комплексним формалізовано-евристичним алгоритмом.

Аналіз способів харчової комбінаторики, що використовуються при розробці продукту
Аналіз основних принципів харчової комбінаторики, що застосовуються при створенні нових рецептур виробів із фруктової і плодоовочевої сировини