# СУБКРИТИЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ

**Заплановані результати навчання:**

***Мета вивчення навчальної дисципліни*** - оволодіння здобувачами знать про теоретичні засади, практичне використання, відмінності технології екстрагування біологічно активних речовин з рослинної та вторинної сировини АПК, яка базується на використанні екстрагенту у субкритичному стані; використання даних технологій на світовому рівні та перспективи її впровадження та розвитку в Україні.

***Основні завдання навчальної дисципліни*** - набуття з знань про характеристики процесу екстрагування цільових речовин у субкритичному середовищі, фізико-хімічні аспекти даної технології; оптимізацію процесу вилучення біологічно активних речовин при субкритичному екстрагуванні та використання екстрактів, отриманих у субкритичному середовищі в технологіях харчових продуктів; лабораторне та промислове технологічне обладнання для субкритичного екстрагування.

**Компетентності:**

**інтегральна:** здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

**загальна:** здатність генерувати нові ідеї (креативність);

**спеціальна:** здатність розробляти та впроваджувати субкритичні технології у виробництво харчових продуктів.

**Програмні результати навчання:**

Знати і розуміти теоретичні основи субкритичних технологій, вміти їх розробляти та впроваджувати у виробництво харчових продуктів.

**Програма навчальної дисципліни**

**Тема 1**. Вступ до дисципліни «Субкритичні технології в харчових виробництвах» Мета, завдання та зміст курсу.

**Тема 2**. Сучасні методи екстрагування.

**Тема 3.** Екстрагування цільових речовин у субкритичному середовищі.

**Тема 4.** Екстрагування субкритичною водою.

**Тема 5.** Лабораторне та промислове технологічне обладнання для субкритичного екстрагування.

**Тема 6**. Субкритичне екстрагування біологічно активних речовин.

**Тема 7**. Оптимізація процесу субкритичного екстрагування.

**Тема 8.** Використання екстрактів, отриманих у субкритичному середовищі в технологіях харчових продуктів.

**Трудомісткість:**
Загальна кількість годин - 120 год.
Кількість кредитів 4,0.
Форма семестрового контролю - залік.