



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія функціональних продуктів»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Курс, семестр	3 курс, 6 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120,0 Кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел..:+380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	вивчення технологічних процесів виробництва функціональних продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.
Компетентності	Знати й розуміти особливості оздоровчого або дієтичного харчування людей різної вікової групи та фізіологічного стану з використанням продуктів функціонального призначення, здатність розробляти продукти функціонального спрямування.
Результати навчання	Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів функціонального призначення для людей різної вікової групи та фізіологічного стану.
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Загальна характеристика функціональних продуктів Тема 2. Зерно-борошняні продукти функціонального призначення Тема 3. Кондитерські вироби функціонального призначення Тема 4. Функціональні напої Тема 5. Молочні продукти функціонального призначення Тема 6. Жирові продукти функціонального призначення Тема 7. М'ясні продукти функціонального призначення Тема 8. Функціональні продукти з водних біоресурсів
Стратегія оцінювання результатів навчання	<i>Форми поточного контролю знань:</i> Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (16 балів для денної форми навчання; 10 - для заочної форми навчання); Виконання та захист лабораторних робіт (48 балів для денної та 30 - для заочної форми навчання); Виконання та захист самостійних робіт (26 балів для денної форми навчання);

	<p>Підсумкова контрольна робота (10 балів для денної форми навчання; 20 - для заочної форми навчання)</p> <p>Виконання та захист контрольної роботи (заочна форма навчання - 40 балів)</p> <p>Форма семестрового контролю – <i>залік</i>.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p> <p>Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Не передбачено</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеоролики.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Тележенко Л.М. та ін.: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с. 2. Мостова Л.М., Олівійник Н.Ю., Лазарева Т.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Харків, 2013. 450 с. 3. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Карпенко П. О. та ін. ; за ред. П.О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.

4. Осипова Л.А. Капрельянц Л.В., Бурдо О.Г. Функциональные напитки. Одесса: Издательство «Друк», 2013. 288 с.
5. Сірохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ, «Центр учбової літератури», 2009. 543 с.
6. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / Пересічний М.І. та ін. ; ред.. М.І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2012. 718 с.

Допоміжні

1. Амерханова А. М. Пробиотики і пребіотики для продуктів функціонального харчування. *Харчові інгредієнти, сировина, добавки*, 2006. № 2. С. 74.
2. Амініна Н.М., Вишнеvsька Т.І., Соколова В.М., Конєва Є.Л. Функціональні продукти на основі біогелю з морських водоростей / *Пиво і напої*, 2007. № 3. С. 24-25.
3. Дорохович В. В. Наукове обґрунтування і розроблення технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання : дис. ... доктора техн. наук : 05.18.16 / Дорохович Віктор. Володимирович. К., 2010. 307 с.
4. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / Пересічний М.І. та ін. ; під ред. М.І. Пересічного. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 822 с.
5. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
6. Капрільянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.
7. Лисюк Г.М. Нові технології хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів спеціального призначення. *Наукові праці Одеської національної академії харчових виробництв*. 2009. Вип. 36, Т.1. С. 114–117.
8. Про безпечність та якість харчових продуктів. Закон України від 06.09.05 р. № 2809-IV. / Відомості Верховної Ради України
9. Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України від 21.10.2004 р № 2116-15. / Відомості Верховної Ради України
10. Українець, А. І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. Київ : НУХТ, 2009. 310 с.

Інформаційні ресурси

1. Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013 р. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-p.htm> (дата звернення: 29.01.2024).
2. Чумак Н.Е., Голинько О.Н., Подрушняк А.Е Оптимизация рационов питания с помощью функциональных пищевых продуктов. *Проблеми харчування*. 2015. № 4. С. 15-21. URL: http://medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2005.htm (дата звернення: 29.01.2024).
3. Функціональне харчування URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 29.01.2024).
4. Особливості створення нових видів функціональних продуктів URL: http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._OSOBLIVOSTI_C.html (дата звернення: 29.01.2024).

Рік введення

2026