

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
Спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр




Розробник  
**Ножечкіна – Єрошенко Галина** –  
професор кафедри харчових  
технологій,  
к.т.н, доцент

Гарант ОПП  
**Ножечкіна – Єрошенко Галина** –  
професор кафедри харчових  
технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2020 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<b>ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ</b> вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: <b>Ножечкіна-Єрошенко Галина</b> , к.т.н. Контакти: ауд. 502к, корпус 5-К  : <a href="mailto:galyna.nozhechkina@pdaa.edu.ua">galyna.nozhechkina@pdaa.edu.ua</a>  : 0509596589, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/nozhechkina-galya-mykolayivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/nozhechkina-galya-mykolayivna</a>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з загальної хімії, фізики, біології, гігієни, мікробіології
Мова викладання	Державна

*Мета вивчення навчальної дисципліни* «Технологія функціональних продуктів» є вивчення технологічних процесів виробництва функціональних продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

*Основні завдання навчальної дисципліни* є привити студентам фундаментальні знання щодо виробництва основних видів функціональних продуктів.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати автономно.	ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
ПРН. Вміти використовувати набуті знання з технології функціональних продуктів в майбутній професійній діяльності при розробленні та удосконаленні харчових продуктів.	

### Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Організація технохімічного контролю виробництва на підприємстві.
- Тема 2. Методи аналізу та відбору проб.
- Тема 3. Технохімічний контроль бродильних виробництв.
- Тема 4. Технохімічний контроль зернопереробних виробництв.
- Тема 5. Технохімічний контроль кондитерського виробництва.
- Тема 6. Технохімічний контроль молочної промисловості.
- Тема 7. Технохімічний контроль м'ясної промисловості.
- Тема 8. Технохімічний контроль виробництва хлібопродуктів.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	4
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	16,0
Контрольні роботи	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

### **Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



## Інформаційні джерела:

1. Гніцевич В.А. Технологія дієтичного, лікувально-профілактичного та дитячого харчування: Навч. посіб. для студ. факультету харчування ден. та заоч. форм навчання. Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. 114 с.
2. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Монографія. Одеса: Друк, 2003. 312.
3. Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Неклеса О.П. Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованими пробіотичними мікроорганізмами Монографія. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. 139 с.
4. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М. Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії - Теорія та практика Під редакцією М.І. Пересічного. К.: КДТЕУ, 1999. 331с
5. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів Навчальний посібник. К.: НУХТ, 2012. 330 с
6. Федоренченко Л.О., Сімахіна Г.О. Технологія природних харчових сорбентів. Навч. посібник. К.: НУХТ, 2006. 100 с.