

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра Харчових технологій

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)

**Технологія функціональних  
продуктів**


Розробник:

Віктор ЮХНО, доцент кафедри  
харчових технологій, кандидат с.-г.  
наук, доцент



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<b>Технологія функціональних продуктів</b> Фукультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: <b>ЮХНО Віктор</b> , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: <a href="mailto:viktor.iukhno@pdaa.edu.ua">viktor.iukhno@pdaa.edu.ua</a> , тел.: +380503045812, <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich</a>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	<u>181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	—
Мова викладання	Державна

**Мета вивчення навчальної** вивчення технологічних процесів виробництва функціональних продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання щодо виробництва основних видів функціональних продуктів.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>
Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями; Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; Здатність виявляти ініціативу та підприємливість; Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.
<b>Програмні результати навчання</b>
ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання. ПРН 2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.

### Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Загальна характеристика функціональних продуктів
- Тема 2. Зерноборошняні 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

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

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	ЗС(ТВППТ)бд2020[1]ХТ(СТН)
Рік навчання (курс)	2
Семестр	4
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
	ЗС(ТВППТ)бд2020[1]ХТ(СТН)
Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу	16
Виконання та захист лабораторних робіт	48
Виконання та захист самостійної роботи	26
Контрольна робота	10
Максимальна кількість балів	100

### **Система оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти 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

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.

**Сторінка курсу на платформі Moodle -**



## **Інформаційні джерела:**

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. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 06.09.05 р. № 2809-IV.
5. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради, № 2116-15 від 21.10.2004 р.
6. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.
7. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М. Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано.: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.
8. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
9. Каприльянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.
10. 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.
11. Мостова Л.М., Олівійник Н.Ю., Лазарева Т.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Харків, 2013. 450 с.
12. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П. О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
13. Осипова Л.А. Функціональні напої / Осипова Л.А., Капрельянц Л.В., Бурдо О.Г. – Одеса: Издательство «Друк», 2013. 288 с.
14. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://ebooktime.net/book\\_74\\_glava\\_33\\_3.7. ОСОБЛИВОСТІ С.html](http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7. ОСОБЛИВОСТІ С.html)
15. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013 р. «Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-п.htm>

16. Сірохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ, «Центр учбової літератури», 2009. 543 с.
17. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б.; ред.. М.І. Пересічного]. К.: КНТЕУ, 2012. 718 с.
18. Українець, А. І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. - К. : НУХТ, 2009. 310 с.
19. Функціональне харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://aandd.com.ua/?p=133>
20. Чумак Н.Е. Оптимизация рационов питания с помощью функциональных пищевых продуктов: [Електронний ресурс] / Чумак Н.Е., Голинько О.Н., Подрушняк А.Е. // Проблеми харчування. 2015. № 4. С. 15-21. Режим доступу до журн. [http://medved.kiev.ua/arh\\_nutr/art\\_2005.htm](http://medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2005.htm)

**Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**