

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра Харчових технологій

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія функціональних продуктів

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство
освітній ступінь магістр

Розробник:

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




Гарант ОПП

Світлана УСЕНКО, завідувачка
кафедри технологій дрібного
тваринництва, доктор с.-г.наук, с.н.с.



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія функціональних продуктів вибіркова фахова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: ЮХНО Віктор , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua , тел.: +380503045812, https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	<u>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:

Компетентності:
Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих продуктів харчування функціонального призначення.
Програмні результати навчання
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
Рік навчання (курс)	2
Семестр	3
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
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., Вишневіська 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., Юргачова 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., Лазарєва 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
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

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни: