



**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції**  
**тваринництва**

	<b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b> <b>«Технологія продуктів функціонального призначення»</b>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма - «Харчові технології»
<b>Компонент освітньої програми:</b>	Обов'язковий
<b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>	4 кредити / 120 годин
<b>Семестр</b>	8
<b>Форма контролю</b>	Іспит
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Профайл викладача</b> 	<b>Калініна Галина Петрівна</b> <b>Посада:</b> доцент, завідувач кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва <b>Науковий ступінь:</b> кандидат технічних наук <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд 130, (кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва). <b>E-mail:</b> <a href="mailto:halyna.kalinina@btsau.edu.ua">halyna.kalinina@btsau.edu.ua</a> <b>orcid.org/0000-0002-6178-7885</b> <b>Зв'язок з викладачем:</b> <b>+3809854-111-42</b>
<b>Опис дисципліни</b>	Під час вивчення даної дисципліни студенти отримують знання та навички, зокрема щодо вивчення проблеми функції їжі, інгредієнтний склад функціональних продуктів, питання створення і виробництва цих продуктів, зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками. Ознайомлення з основними принципами створення харчових функціональних продуктів.
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологія продуктів функціонального призначення» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія харчових продуктів», «Екотрофологія», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Технологічні розрахунки» вивчені на попередніх курсах.

<b>Мета вивчення дисципліни</b>	<b>Метою</b> вивчення дисципліни «Технологія продуктів функціонального призначення» є набуття студентом знань інгредієнтного складу продуктів функціонального призначення, впливу виробів на організм людини, принципів моделювання, умінь і навичок щодо створення, технології, контролю виробництва продуктів функціонального призначення з врахуванням особливостей харчування різних груп населення.
<b>Очікувані результати навчання</b>	Знати основні напрями і перспективи розвитку індустрії функціональних продуктів в Україні та за кордоном, особливості харчування різних верств населення. Знати класичні і альтернативні теорії і концепції в галузі харчування людини. Знати і розуміти теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Знати наукові основи технологічних процесів виробництва функціональних продуктів Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час технологічного перероблення Знати роль білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів у харчуванні людини. Знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини. Вміти розробляти або удосконалювати технології функціональних харчових продуктів. Знати принципи моделювання продуктів функціонального призначення з врахуванням, амінокислотного, жирнокислотного, вуглеводного складу виробу. Знати основні вимоги щодо якості та нешкідливості продукції функціонального призначення та методи її контролю Знати принципи створення науково-технічної документації для впровадження нових видів продукції Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових функціональних харчових продуктів.
<b>Структура курсу</b>	<p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Функціональні продукти і функціональне харчування</i></p> <p style="text-align: center;">Тема 1.1. Академічна доброчесність. Функції їжі та концепції харчування</p> <p style="text-align: center;">Тема 1.2. Основні терміни та поняття функціональних продуктів</p> <p style="text-align: center;">Тема 1.3. Соціальні, наукові, правові аспекти створення нових функціональних продуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Конструювання продуктів функціонального призначення</i></p> <p style="text-align: center;">Тема 2.1. Науково-практичні основи конструювання харчових продуктів функціонального призначення</p> <p style="text-align: center;">Тема 2.2. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Функціональні інгредієнти та харчові добавки</i></p>

	<p>Тема 3.1. Критерії віднесення харчових продуктів до функціональних</p> <p>Тема 3.2.Інгредієнтний склад функціональних продуктів</p> <p>Тема 3.3. Класифікація харчових добавок</p> <p>Тема 3.4. Характеристика основних добавок для харчових продуктів</p> <p><b>Змістовий модуль 4. Технологія функціональних продуктів на основі продукції тваринництва та рослинництва</b></p> <p>Тема 4.1. Технологія молочних продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 4.2. Технологія м'ясних і рибних продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 4.3. Технологія зерноборошняних продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 4.4. Технологія олієжирових продуктів функціонального призначення</p> <p>Тема 4.5. Технологія напоїв функціонального призначення</p>
<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проходять у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, виробництвом безпосередньо продуктів, оцінкою їх якості як індивідуально так і в групах; лабораторних досліджень якості сировини, готової продукції та матеріалів; конференцій; ділових та рольових ігор; наукового гуртка. Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності ( індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Googleплатформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.</p>
<p><b>Політика</b></p>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання</p>

<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	Білоцерківського НАУ (Moodle).
	<p style="text-align: center;"><b><u>Основна література</u></b></p> <p>Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навч. посібник / І.В.Сирохман , В.М.Завгородня . – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с</p> <p>Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина1. / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна [та ін.] // За ред.. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 940 с</p> <p>Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навч. посібник / І.В.Сирохман , В.М.Завгородня . – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 544 с</p> <p>Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – К.: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2011. – 520 с.</p> <p>Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Мостова Л.М., Олійник Н.Ю., Свідло К.В., Лазарева Т.А. – Харків, 2013. – 450 с.</p> <p>Українець А.І., Сімахіна г.О. технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.</p> <p>Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. – 444 с.</p> <p>Пересічна С.М. Концептуальні засади до моделювання функціональних харчових композицій і кулінарної продукції для студентів [Електронний ресурс] / С.М. Пересічна М.І. Пересічний // Режим доступу : <a href="https://www.sworld.com.ua/simpoz6/21.pdf">https://www.sworld.com.ua/simpoz6/21.pdf</a></p>