

## СИЛАБУС

### НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ « ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ »

<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності,</b>	181 Харчові технології
<b>тип і назва освітньої програми</b>	ОПП Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 2, семестр – 3.
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Викладач: ТЮРІКОВА Інна, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: <a href="mailto:inna.tiurikova@pdaa.edu.ua">inna.tiurikova@pdaa.edu.ua</a> , <a href="mailto:yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua">yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua</a> Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у студентів компетенцій, які створять цілісну систему знань і умінь з питань розроблення продуктів функціонального призначення.
<b>Компетентності</b>	СК. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології для створення продукції функціонального призначення з урахуванням принципів моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами
<b>Результати навчання</b>	РН. Вміти розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології для створення продукції функціонального призначення з урахуванням принципів моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами
<b>Методи навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- словесні методи: лекція, розповіді-пояснення;</li> <li>- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;</li> <li>- практичні методи: лабораторні, розрахункові та дослідні роботи;</li> <li>- творчий;</li> <li>- проблемно-пошуковий;</li> <li>- дослідницький;</li> <li>- інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій.</li> </ul>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини.</p> <p>Тема 2. Функціональні інгредієнти продуктів оздоровчого призначення</p> <p>Тема 3. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>Тема 4. Функціональна роль вітамінів, мінеральних речовин та їх використання для збагачення харчових продуктів</p> <p>Тема 5. Технологія оздоровчих зернових, хлібобулочних, борошняних кулінарних і кондитерських виробів.</p> <p>Тема 6. Технологія лікувально-оздоровчих молочних продуктів.</p> <p>Тема 7. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів та напоїв</p>

<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів); виконання лабораторних робіт та їх захист (денна форма – 40 балів, заочна форма – 20 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 18 балів, заочна форма – 56 балів); контрольна робота (підсумкова) (денна форма – 18 балів, заочна форма – 18 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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).</li> <li>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</li> <li>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</li> <li>5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</li> </ol>
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.</li> <li>2. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.</li> <li>3. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. Одеса: Друк, 2011. 269 с.</li> <li>4. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2010. 294 с.</li> <li>5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. 2-е вид., переробл. та допов. К.: КНТЕУ, 2012. 1116 с.</li> <li>2. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Курс лекцій для студентів за напрямом «Харчові технології та інженерія». Київ : НУХТ, 2009. 310 с.</li> <li>3. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.</li> </ol>

4. Edited By Sabu Thomas, Rajendran Rajakumari, Anne George, Nandakumar Kalarikkal. Innovative Food Science and Emerging Technologies. New York : 1st Edition, 2018. 658 p.

*Інформаційні ресурси*

1. Шемета О.О., Дожук К.М. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя. URL: [https://www.health-medix.com/articles/liki\\_ukr/2015-03-25/6.pdf](https://www.health-medix.com/articles/liki_ukr/2015-03-25/6.pdf) (дата звернення: 30.08.2023).

2. Конспект лекцій з курсу «Технологія функціональних харчових продуктів» URL: <https://triohblog.files.wordpress.com/2020/02/d09ad0bed0bd181d0bfd0b5d0bad182-d0bbd0b5d0bad186d196d0b9-d0a2d0a4d0a5d09f-d091d196d0bbd0b5d0bdd18cd0bad0b0-2019.pdf> (дата звернення: 30.08.2023).

Рік введення

2023