

## АНОТАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

### Заплановані результати навчання:

**Мета навчальної дисципліни:** 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.

### **Компетентності:**

- 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.

### **Програмні результати навчання:**

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

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 120

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.