

## **Технологія функціональних продуктів**

### **Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни** «Технологія функціональних продуктів» є вивчення технологічних процесів виробництва функціональних продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

**Основні завдання навчальної дисципліни** є привити студентам фундаментальні знання щодо виробництва основних видів функціональних продуктів.

### ***Компетентності:***

загальні:

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати автономно.

фахові:

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

### ***Програмні результати навчання:***

ПРН. Вміти використовувати набуті знання з технології функціональних продуктів в майбутній професійній діяльності при розробленні та удосконаленні харчових продуктів.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Загальна характеристика функціональних продуктів

Тема 2. Зерно-борошняні 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 рибні продукти

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік