

# ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у здобувачів навичок створення принципово нових технологій, комплексної переробки сільськогосподарської сировини у продукти високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів, інших есенціальних речовин, вивчення принципів розробки функціональних продуктів, основних функціональних інгредієнтів та їх фізіологічної дії і напрямів розвитку технології функціональних харчових продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування знань про сучасний асортимент та інгредієнтний склад харчових продуктів функціонального призначення, формування вмінь у створенні і виробництві продуктів функціонального призначення, розуміння особливостей сировини, яка використовується для виробництва продуктів функціонального призначення, правила її вибору та оптимального використання, знання вимог до якості продуктів функціонального призначення, тари та пакувальних матеріалів, нормативно-технічна документація на харчові продукти функціонального призначення.

## **Компетентності:**

*спеціальні:*

СК . Здатність до наукового обґрунтування, ефективного застосування і розроблення технологій функціональних харчових продуктів.

## **Програмні результати навчання:**

РН. Вміти відтворювати та розробляти самостійно технології функціональних харчових продуктів.

## Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Асортимент та інгредієнтний склад функціональних харчових продуктів.

Тема 2. Природні фізіологічно функціональні продукти.

Тема 3. Наукові основи створення функціональних харчових продуктів.

Тема 4. Технології одержання функціональних продуктів з рослинної сировини.

Тема 5. Технології одержання функціональних продуктів з тваринної сировини.

Тема 6. Технології одержання функціональних кондитерських виробів.

Тема 7. Вітаміноподібні речовини та фітосполуки.

Тема 8. Функціональні властивості природних харчових волокон та сорбентів, їх використання у харчових технологіях.

## Трудомісткість

Загальна кількість годин – 120 год

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.