

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ /
TECHNOLOGY OF FUNCTIONAL PRODUCTS**

Інформація про викладача	
Викладач	Фіалковська Лариса
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	063 287 0325
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=644
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Технологія продуктів функціонального призначення» спрямований на набуття здобувачами вищої освіти знань інгредієнтного складу продуктів функціонального призначення, принципів моделювання, умінь і навичок щодо створення, технології, контролю виробництва продуктів функціонального призначення з врахуванням особливостей харчування різних груп населення, а також знань щодо їх впливу на організм людини. Метою освітнього компоненту є набуття здобувачами вищої освіти знань щодо інгредієнтного складу функціональних продуктів, технологій їх виробництва, а також зв'язку між складом продуктів функціонального призначення та їх впливом на організм людини.
Мова викладання	Українська
Результати навчання	1. знати основні напрями і перспективи розвитку індустрії функціональних продуктів в Україні та за кордоном, особливості харчування різних верств населення; 2. знати класичні і альтернативні теорії і концепції в галузі харчування людини; 3. знати і розуміти теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; 4. знати наукові основи технологічних процесів виробництва функціональних продуктів; 5. знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час

	технологічного перероблення; 6. знати роль білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів у харчуванні людини; 7. знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини; 8. вміти розробляти або удосконалювати технології функціональних харчових продуктів; 9. знати принципи моделювання продуктів функціонального призначення з врахуванням, амінокислотного, жирнокислотного, вуглеводного складу виробу; 10. знати основні вимоги щодо якості та нешкідливості продукції функціонального призначення та методи її контролю; 11. знати принципи створення науково-технічної документації для впровадження нових видів продукції; 12. 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.
--	--

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	СРС		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Функції їжі та концепції харчування	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 2. Поняття функціональних продуктів та їх вплив на організм людини	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД/КТ	10
Тема 3. Соціальні, наукові, правові та технологічні аспекти виробництва функціональних продуктів	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД/КТ	10
Тема 4. Науково-практичні основи конструювання харчових продуктів функціонального призначення	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД/КТ	10
Тема 5. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5

Тема 6. Критерії віднесення харчових продуктів до функціональних	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 7. Інгредієнтний склад функціональних продуктів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 8. Характеристика основних добавок для харчових продуктів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 9. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 10. Технологія м'ясних і рибних продуктів функціонального призначення	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД/КТ	10
Тема 11. Технологія зерноборошняних продуктів функціонального призначення	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 12. Технологія олієжирових продуктів функціонального призначення	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Тема 13. Технологія напоїв функціонального призначення	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД/КТ	5
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 2 бали. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 10 балів; участь у наукових заходах – 5 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання розроблені відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.
---------------------------------------	---

Основні літературні та інформаційні джерела	1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: ВД «Кондор», 2018. 444 с. 2. Карпенко П. О., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф. та ін. Оздоровче харчування: навч. посібник. Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с. 3. Корзун В. Н., Тихоненко Ю.С. Функціональні продукти і їх роль у харчуванні людини. URL: file:///C:/Users/uk/Downloads/Np_2010_38(2)_45.pdf. 4. Пересічна С.М. Концептуальні засади до моделювання функціональних харчових композицій і кулінарної продукції для студентів URL: https://www.sworld.com.ua/simpoz6/21.pdf. 5. Сірохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 544 с. 6. Стеценко, Н. О. Функціональні харчові продукти у забезпеченні здоров'я людини. <i>Die Relevanz und die Neuheit der modernen wissenschaftlichen Studien : der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz</i> (Wien, 23 August, 2019). Wien : NGO «Europäische Wissenschaftsplattform». 2019. B. 3. S. 56-59. 7. Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія. Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з курсу «Технологія продуктів функціонального призначення» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній процес	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелекту. При підготовці наукових статей, тез, доповідей слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого

	усного опитування з відповідної теми, виконання завдання за тематикою. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf . При підготовці наукових статей, тез, доповідей суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 1 від 22.2026.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА