

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(-і)	Крижак Лілія	
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	
Вчене звання		
Посада	доцент	
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37	
Контактний телефон	0967242684	
Е-mail:	l.kryzhak@vtei.edu.ua	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання		
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2024-2025	
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Технологія продуктів функціонального призначення» спрямована 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,.</p> <p>Метою навчальної дисципліни 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.</p>	
Мова викладання	Українська мова	

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 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/ лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
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	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Соціальні, наукові, правові та технологічні аспекти виробництва функціональних продуктів	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5

1	2	3	4	5	6	7
Тема 4. Науково-практичні основи конструювання харчових продуктів функціонального призначення	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 5. Методика проектування багатокomпонентних харчових продуктів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 6. Критерії віднесення харчових продуктів до функціональних	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 7. Інгрeдiєнтний склад функціональних продуктів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 8. Характеристика основних добавок для харчових продуктів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 9. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 10. Технологія м'ясних і рибних продуктів функціонального призначення	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 11. Технологія зерноборошняних продуктів функціонального призначення	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 12. Технологія олієжирових продуктів функціонального призначення	12	4	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 13. Технологія напоїв функціонального призначення	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 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. <i>Оздоровче харчування: навч. посібник.</i> 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. В. 3. S. 56-59. 7. Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А. <i>Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія.</i> Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с. <p>Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ : ВД «Кондор», 2018. 444 с.</p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Технологія продуктів функціонального призначення» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим.</p> <p>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.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні 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</p>

	щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, 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).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, 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.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>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.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 08.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Лілія КРИЖАК

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА