

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія функціональних харчових продуктів з КР»



Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма: *Ресторанні технології здорового харчування*

Викладач: *Біленька Ірина Ремівна, к.т.н., доцент, доцент*

Кафедра: *Технології ресторанного і оздоровчого харчування*

Профайл викладача:
<http://trioh.ontu.edu.ua/bilenka-irina-remivna/>

Контактна інформація:
тел: 048-712-40-57
e-mail: foodprofi.ontu@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 3 курсі у 6 семестрі та на 4 курсі у 5 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 4 курсі у 6 семестрі і на 5 курсі у 7 семестрі.

Кількість кредитів – 12/9, годин – 360/270.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції		лабораторні		практичні	
		3-й курс/4-й курс	3-й курс/4-й курс	3-й курс/4-й курс	3-й курс/4-й курс	3-й курс/4-й курс	3-й курс/4-й курс
денна	50/60	30/44	20/16	–	–	–	–
заочна	всього	лекції		лабораторні		практичні	
		4-й курс/5-й курс	4-й курс/5-й курс	4-й курс/5-й курс	4-й курс/5-й курс	4-й курс/5-й курс	4-й курс/5-й курс
	40/22	16/8	24/14	–	–	–	–
Самостійна робота, годин	Денна – 130/120 (3-й/4-й курси)			Заочна (4-й/5-й курси) – 140/68			

Розклад занять – <https://rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є ознайомлення студентів з основними положеннями та концепціями у сфері технології функціональних харчових продуктів, а також з правилами та прийомами перетворень традиційних харчових продуктів у функціональні, що призначені покращити здоров'я людей.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів» є набуття студентами професійного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навичок, які пов'язані із новітніми технологіями виробництва функціональних харчових продуктів із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед індустрією здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів; сучасними уявленнями щодо ролі продуктів функціонального призначення у харчуванні людини.

У результаті вивчення дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів» студенти повинні знати:

- основні терміни, визначення і поняття харчових технологій, функціональних продуктів та інгредієнтів, спеціальних харчових продуктів та їх вплив на функціонування органів та систем організму людини;
- характеристику основних процесів харчових технологій та виробництва функціональних харчових продуктів, білкових концентратів тощо;

- шляхи вдосконалення існуючих і розроблення нових технологій;
 - аналіз хімічного складу, харчової та біологічної цінності харчової сировини, отриманих із неї продуктів;
 - сучасні досягнення у галузі технологій продуктів функціонального призначення;
 - критерії якості сировини і готової продукції, їх безпеки та гігієнічної оцінки.
- вміти:
- оцінювати якість сировини та готової продукції за фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними та органолептичними показниками;
 - застосовувати теоретичні знання при конструюванні та виробництві нових видів харчових продуктів;
 - аналізувати технологічні ситуації та обирати раціональні технічні рішення;
 - орієнтуватися в асортименті та призначенні різних видів оздоровчих та функціональних харчових продуктів;
 - оцінювати ринок оздоровчих харчових продуктів;
 - розробляти нові продукти харчування з підвищеною біологічною, антиоксидантною та ін. дією;
 - організувати виробництво функціональних та оздоровчих продуктів;
 - давати оцінку якості аналізованих продуктів згідно з вимогами технологічного режиму та/або державного стандарту;
 - користуватись нормативними документами та законодавчими актами;
 - розробляти технологічні карти та впроваджувати нові продукти у виробництво.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

<http://trioh.ontu.edu.ua/tehnologiya-funktsionalnih-harchovih-produktiv/>

5. Зміст навчальної дисципліни

<http://trioh.ontu.edu.ua/tehnologiya-funktsionalnih-harchovih-produktiv/>

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік, екзамен.

Нарахування балів

<http://trioh.ontu.edu.ua/tehnologiya-funktsionalnih-harchovih-produktiv/>

Інформаційні ресурси

<http://trioh.ontu.edu.ua/tehnologiya-funktsionalnih-harchovih-produktiv/>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](https://www.iso.org/standard/68549.html) (https://ontu.edu.ua/download/dqcc/ONAFI_policy.pdf), «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>) та «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf>).

Викладач

ПІДПИСАНО

Ірина БІЛЕНЬКА

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Любов ТЕЛЕЖЕНКО