

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ЮРІЯ ФЕДЬКОВИЧА

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Презентація вибіркової навчальної дисципліни



Розробник: д.х.н., професор Ігор КОБАСА

Чернівці – 2024

АНОТАЦІЯ ТА МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



Анотація

Навчальна дисципліна «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» – дисципліна підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка спрямована на набуття здобувачами необхідних знань і навичок проведення технологічних процесів виробництва харчових продуктів функціонального призначення з урахуванням сучасних досягнень у царині нутриціології, дієтології, новітніх технологій оздоровчого та профілактичного харчування.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо засвоєння ними теоретичних і практичних основ, які стосуються створення сучасних технологій одержання продуктів харчування, що володіють оздоровчим впливом на організм людини, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- та макроелементів, харчових волокон, інших есенціальних речовин; формування у здобувачів знань, умінь і навичок щодо наукових і практичних підходів до сучасних технологій формування якості харчового продукту з необхідними споживчими характеристиками.





НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Технологія продуктів харчування функціонального призначення

Короткий опис дисципліни

- **Освітньо-кваліфікаційний рівень – Бакалавр**
 - **Лекцій – 15 годин**
 - **Лабораторні роботи – 30 години**
 - **Самостійна робота – 75 годин**
- **Вид контролю – залік**



НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

- Історія виникнення функціонального харчування. Асортимент та інгредієнтний склад функціональних харчових продуктів.
- Роль природних фізіологічно активних речовин як інгредієнтів продуктів харчування функціонального призначення.
- Наукові основи створення функціональних харчових продуктів.

МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ РІЗНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ

- Технології одержання функціональних продуктів з рослинної сировини.
- Технології одержання функціональних продуктів з тваринної сировини.
- Технології одержання функціональних кондитерських виробів.



Контактний тел. +380664168700
E-mail: i.kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в moodle:
<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8186>

