

Код та назва дисципліни	<b>2-181-05 Біоактивні харчові компоненти в харчовій індустрії</b>
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей 161, 162, 181, 102, 103, 241, 242, 223»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Професорка Пешук Людмила Василівна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити <i>(передумови вивчення дисципліни)</i>	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Управління якістю продукції та послуг», «Товарознавство», «Управління торговими марками», «Планування і контроль на підприємстві», «Організація бізнесу», «Технологія галузі», «Харчові технології», «Дієтологія», «Дієтичне харчування», «Харчові добавки», «Загальна біотехнологія», «Основи харчування», «Технологія харчових продуктів», «Харчова хімія»
Що буде вивчатися	Природні концентрати біоактивних харчових компонентів (БХК) — самостійні харчові продукти та добавки до їжі (вода мінеральних джерел, солі, продукти бджільництва, мумійо, водорості, ікра та печінка риби); традиційні для кухні багатьох народів придатні для тривалого зберігання харчові концентрати, смакові добавки, трави, суміші для виготовлення чаїв (сухофрукти, соління, продукти бродіння); витяжки, екстракти, настоянки; суміші екстрактів у вигляді сиропів, паст, брикетів, бальзамів; висококонцентровані та чисті екстракти, штучні та синтетичні вітамінні препарати, фосфоліпідні, поліпептидні та глікопротеїдні комплекси, які використовуються у харчовій індустрії; продукти, збагачені пробіотиками; продукти, одержані з використанням біоінженерії — орієнтовані на максимальне наближення до індивідуальних потреб людини.
Чому це цікаво/треба вивчати	Професіонали високого рівня повинні бути обізнаними у пропозиціях ринку стосовно комплексів БХК, розроблених на основі великого світового досвіду фітотерапії, дієтології та сучасних прогресивних технологій виробництва.
Чому можна навчитися <i>(результати навчання)</i>	Орієнтуватися в принципових питаннях створення харчової продукції із вмістом БХК; вміти самостійно проводити аналіз сучасної наукової інформації та підбір компонентів для рецептур; дізнатися про основні закономірності молекулярних механізмів функціонування специфічних харчових продуктів з БХК для розуміння взаємозв'язку між молекулярною та хімічною структурою складових продуктів харчування з їх нутріцевтичним та фармакологічним впливом на здоров'я людини.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями <i>(компетентність)</i>	Отримані професійно-профільовані знання й практичні навички можна використовувати для розробки сучасних технологій дієтичних добавок та харчових продуктів; для визначення показників якості готових продуктів; для прийняття та реалізації інноваційних технологічних рішень; для організації роботи підприємств у нових напрямках.
Інформаційне забезпечення	Методичні матеріали, сучасні літературні джерела та Інтернет-ресурси
Види навчальних занять <i>(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)</i>	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів <i>(тільки для мовних та творчих дисциплін)</i>	-