

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Надання здобувачам вищої освіти знань щодо призначення, загальної характеристики, класифікації та технології функціональних продуктів із сировини тваринного походження.
Компетентності	ФК. Здатність застосовувати знання про функціональне харчування, призначення, загальну характеристику, класифікацію та технології функціональних продуктів із сировини тваринного походження
Результати навчання	РН. Використовувати в практичних умовах знання технології функціональних продуктів тваринного походження, в тому числі для профілактики конкретних захворювань
Методи навчання	Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної

	<p>роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Функціональні продукти і функціональне харчування. Тема 2. Молочні продукти функціонального призначення. Тема 3. Жирові продукти функціонального призначення. Тема 4. М'ясні продукти функціонального призначення. Тема 5. Функціональні продукти з водних біоресурсів.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю: опитування, виконання завдань на практичних заняттях, підготовка презентацій, виконання завдань самостійної роботи.</p> <p>Форма підсумкового контролю – залік</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>1. Академічна доброчесність: учасники освітнього процесу повинні дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ.</p> <p>2. Відвідування, дедлайни. Відвідування навчальних занять є обов'язковим. При переведенні здобувача вищої освіти на індивідуальний графік навчання відвідування занять узгоджується цим графіком. Усі завдання передбачені програмою навчальної дисципліни (практичні роботи та їх захист, завдання зі самостійної роботи), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-50% балів, передбачених схемою нарахування балів з дисципліни за даний вид робіт).</p> <p>3. Неформальна/інформальна освіта: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента. Може здійснюватись до початку або впродовж семестру, в якому опановується компонент, проте не пізніше ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання набутих у неформальній / інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>

	4. Є можливість опанування даного освітнього компонента за програмою академічної мобільності відповідно до укладеного договору між університетом та закладом-партнером.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса : Друк, 2003. 312 с. 2. Дубініна А. А., Летута Т. М., Янчева М. О та ін. Товарознавство продуктів функціонального призначення : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 189 с. 3. Сімахіна Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник. Київ : НУХТ, 2016. 455 с. 4. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с. 5. Харчова хімія / Євлаш В. В., Торяник О. І., Коваленко В. О. та ін. Солоницівка : Світ книг, 2019. 504 с. 6. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 336 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування. Київ : Київ держ. торг.-екон. ун-т, 2001. 248 с. 8. Величко К. І., Кузьменко Л. М. Інноваційні технології питного молока. <i>Актуальні питання технології продукції тваринництва</i> : збірник статей за результатами III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30-31 жовтня 2018 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2018. С. 200–206. 9. Семеняченко В. О., Кузьменко Л. М. Сучасний асортимент та шляхи підвищення біологічної цінності жирових продуктів. <i>Актуальні питання технології продукції тваринництва</i> : збірник статей за результатами IV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30-31 жовтня 2019 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2019. С. 190–196. 10. Осипенко Д. О., Кузьменко Л. М. Виробництво функціональних кисломолочних продуктів. <i>Актуальні питання технології продукції тваринництва</i> : збірник

статей за результатами V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 29–30 жовтня 2020 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2020. С. 173–178.

11. Юхно В. М., Кузьменко Л. М. Використання стартових культур мікро-організмів у технології сирокочених ковбас. *Актуальні питання технології продукції тваринництва* : збірник статей за результатами VI Всеукраїнської наук.-практ. інтернет-конф. (м. Полтава, 29-30 листопада 2021 року). Полтава : ПДАУ. 2021. С. 193-199.

12. Чижанська Н. В., Кузьменко Л. М. Збалансоване споживання ненасичених жирних кислот в раціоні – фактор безпечності харчування людей. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 21 грудня 2021 року). Полтава: РВВ ПДАУ, 2021. С 147–150.

13. Кузьменко Л. М. Використання *Echinacea purpurea* у технології молочних продуктів. Матеріали наукової конференції професорсько-викладацького складу Полтавського державного аграрного університету за результатами науково-дослідної роботи 2021-2022 років (м. Полтава, 17-18 травня 2023 року). Полтава : ПДАУ, 2023. С. 225–227.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

14. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. Дата оновлення: 19.08.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 30.08.2023).

Рік введення

2023