

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Інноваційні технології функціональних продуктів»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	викладач: ТЮРИКОВА Інна, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉ : inna.tiurikova@pdaa.edu.ua; сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/tyuriova-inna-stanislavivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумовою для вивчення дисципліни є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальних дисциплін з «Інноваційні технології харчових виробництв», «Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій», «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Технології органічних харчових продуктів»
Компетентності	загальні: ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). спеціальні: СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.
Результати навчання	РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Формування навичок: критичне та аналітичне мислення; творчість та інноваційність; командна робота і комунікація; управління проєктами та відповідальність; інформаційна грамотність; міждисциплінарна

взаємодія; самоорганізація	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти знань і практичних умінь щодо створення, удосконалення та оцінювання функціональних харчових продуктів на основі сучасних технологій та інноваційних рішень.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини. Тема 2. Функціональні інгредієнти продуктів оздоровчого призначення Тема 3. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. Тема 4. Функціональна роль вітамінів, мінеральних речовин та їх використання для збагачення харчових продуктів Тема 5. Технологія оздоровчих зернових, хлібобулочних, борошняних кулінарних і кондитерських виробів. Тема 6. Технологія лікувально-оздоровчих молочних продуктів. Тема 7. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів та напоїв	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
- словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; - наочні методи: ілюстрування, демонстрування; - практичні методи: лабораторні, розрахункові та дослідні роботи; - творчий; - проблемно-пошуковий; - дослідницький; - інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів Навчання	наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	виконання лабораторних робіт, завдання з самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
	АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.
- щодо відвідування занять	відвідування усіх видів занять обов'язкове. Допускається вивчення дисципліни за індивідуальним графіком, погодженим за термінами виконання робіт із викладачем і затвердженим деканатом

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання здійснюється у відповідності із діючими «Положення про освітню діяльність», «Про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті», «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті»
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні 1. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва / О.А. Півоваров, О.С. Ковальова, В.С. Кошулько. Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. 407 с. ISBN 978-617-95201-3-6 2. Інноваційні технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник / Я. О. Білецька, О. О. Соколовська, А. С. Кривцова. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. 144 с. 3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. ISBN978-617-7458-40-0 4. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с. 5. Сімахіна, Г. О. Оздоровчі продукти – світовий тренд та основний об’єкт перспективних технологій: теорія і практика / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2023. С 8–28. 6. Сімахіна, Г. О. Функціональні продукти в контексті харчової та продовольчої безпеки / Г. О. Сімахіна, О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. В. Науменко // Перспективні світові наукові тренди '2023 : кол. монографія. Карлсруе, 2023. Т. 2. С. 122-132. Допоміжні 7. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножан С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. //За ред. д.т.н., проф. Піддубного В.А. Вир-во «Кондор». 374 с. Інформаційні ресурси 1. Інноваційні технології виробництва продукції та надання послуг: конспект лекцій / С. М. Логвінков, І. М. Літ-вінова. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 95 с. URL: https://surl.li/ytmrmi (дата звернення: 21.08.2025). 2. Основи фізіології та гігієни харчування: Навчальний посібник: посібник / [упоряд. О.В. Онопрієнко, О.М. Онопрієнко]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 138 с. Навчальний посібник. Черкаси, 2021. URL: https://vpu29.rv.ua/wp-content/uploads/2025/03/Posibnyk-Osnovy-fiziologii-ta-hihiieny-kharchuvannia-2021.pdf 3. Innovations in food technology. URL: https://innovationsfood.com/ (дата звернення: 30.08.2025). 4. Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review URL: https://www.amazon.com/Innovative-Food-Processing-Technologies-Comprehensive/dp/012815781X (дата звернення: 30.08.2025). 5. Tkachenko, A., Tiurikova, I., Horobets, O., Geredchuk, A., Lozova, T., Levchenko, Y., Palko, N., Davydovych, O., Kovalchuk, K., & Mariychuk, R. (2025). Comparison of certain safety and quality indicators of developed chocolate paste with organic and inorganic raw materials. <i>Technology Audit and Production Reserves</i>, 4(3(84), 60–66. URL: https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.334590 (дата звернення: 30.08.2025). 6. Ткаченко А. С., Горячова О. О., Тюрікова І. С., Лавецький М. С., Ткаченко В. С. Формування показників безпечності органічних борошняних кондитерських виробів. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»</i>. Полтава: ПУЕТ, 2025. (1), 98-103. URL: https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-16 (дата звернення: 30.08.2025).	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 01.09. 2025 р., № 2

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни для ЗВО денної та заочної форм здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти								
	денна форма здобуття освіти G13XT мд 2025				заочна форма здобуття освіти G13XT мз 2025[1]				
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	Разом	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини.	2	6 (3x2)	4	12	2	10	2		14
Тема 2. Функціональні інгредієнти продуктів оздоровчого призначення	2	6 (3x2)	5	13	2	10	4		16
Тема 3. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.	2	6 (3x2)	4	12	2	10	4		16
Тема 4. Функціональна роль вітамінів, мінеральних речовин та їх використання для збагачення харчових продуктів	2	6 (3x2)	5	13	2	-	4		6
Тема 5. Технологія оздоровчих зернових, хлібобулочних, борошняних кулінарних і кондитерських виробів.	2	6 (3x2)	4	12	2	-	4		6
Тема 6. Технологія лікувально-оздоровчих молочних продуктів.	2	6 (3x2)	5	13	2	-	4		6
Тема 7. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів та безалкогольних напоїв	4	12 (2x(3x2))	9	25	4	-	8		12
Контрольна робота	-	-		-	-	-	-	24	24
Разом	16	48	36	100	16	30	30	24	100

Шкала та критерії оцінювання *опитування*

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	1,0-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

**Шкала та критерії оцінювання
виконання лабораторних робіт та їх захист**

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти (бали)	заочна форма здобуття освіти (бали)	
3,1-6,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи
(0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)**

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи
для ЗВО заочної форми здобуття освіти**

Кількість балів	Критерії оцінювання
16,1-24,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
8,1-16,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-8,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань