СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія функціональних продуктів тваринництва»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	Н2 Тваринництво
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника (-ів)	викладач: Мироненко Олена, канд. с.г. н., доцент контакти: ауд. 444 (навчальний корпус 4) olena.myronenko@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/myronenko-olena-ivanivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ФК. Здатність застосовувати знання про функціональне харчування, призначення, загальну характеристику, класифікацію та технології функціональних продуктів із сировини тваринного походження
Програмні результати навчання	РН. Використовувати в практичних умовах знання технології функціональних продуктів тваринного походження, в тому числі для профілактики конкретних захворювань
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Надання здобувачам вищої освіти знань щодо призначення, загальної характеристики, класифікації та технології функціональних продуктів із сировини тваринного походження.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Функції їжі, теорії та концепції харчування.	

Тема 2. Харчові продукти функціонального призначення. Тема 3. Функціональні компоненти продуктів функціонального харчування. Тема 4. Технологія молочних продуктів функціонального призначення. Тема 5. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення. Тема 6. Технологія жирових продуктів оздоровчого призначення. Тема 7. Технологія рибних продуктів функціонального призначення. Тема 8. Технологія продуктів бджільництва оздоровчого призначення.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом застосування накопичувальної системи нарахування балів оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожної теми освітнього компоненту впродовж семестру та достовірної фіксації результатів оцінювання у журналі обліку аудиторної навчальної роботи та завершується заліком із занесенням у відомість обліку успішності. 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 практичних завдань виконуються під час проведення практичних занять; завдання самостійної роботи виконуються упродовж вивчення відповідної теми. Перескладання відповідних видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf)
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kodeksdobrochesnostinasayt.pdf, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у Полтавському державному аграрному університеті (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/poryadokperevirkytekstiv20242.pdf)
- щодо використання інструментів штучного інтелекту	здійснюється у відповідності до Конституції України; законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про авторське право і суміжні права», «Про захист персональних даних», «Про академічну доброчесність»; Концепції розвитку штучного інтелекту в Україні, з урахуванням положень Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) 2024/1689 від 13.06.2024, а також рекомендацій Міністерства освіти і науки України та Міністерства цифрової трансформації України «Штучний інтелект у закладах вищої освіти»; Правил використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/pravylavykorystannyashivosvitnomuprocesipdau.pdf). Умови застосування ШІ в навчальній дисципліні базуються на двох режимах: для виконання практичних завдань та завдань самостійної роботи застосовується режим Б – «ШІ використовується обмежено». Дозволяється використання систем штучного інтелекту для пошуку та систематизації інформації і джерел, перекладу іншомовних матеріалів, перевірки граматики та орфографії власного тексту, формування структури (плану) роботи, а також підготовки допоміжних ілюстративних матеріалів. Для опитування, тестування застосовується режим А –

	«ШІ не використовується». Використання будь-яких систем штучного інтелекту під час зазначених форм контролю не допускається. У разі використання систем штучного інтелекту в межах режиму Б здобувач вищої освіти зобов'язаний розкрити факт їх використання із зазначенням назви ШІ-системи та мети її застосування, критично перевірити отриману інформацію та достовірність використаних джерел. Здобувач несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи. Порушення встановленого режиму використання систем штучного інтелекту розглядається відповідно до вимог академічної доброчесності та нормативних документів Університету.
- щодо відвідування занять	навчання здобувачів вищої освіти, що передбачає проведення навчальних занять згідно розкладу упродовж навчального року передбачає їх безпосередню участь в освітньому процесі. Відвідування здобувачами вищої освіти всіх видів навчальних занять є обов'язковим. Відмітка про відвідування занять здобувачами здійснюється в журналі обліку аудиторної навчальної роботи викладача в АСУ ПДАУ
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	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. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu2025.pd);
- щодо оскарження результатів оцінювання	Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Вітаміни в здоров'ї людини / за ред. академіка НАН України Г. В. Донченка. К.: Академперіодика, 2021. 216 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. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Александров О. В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2018. 560 с.
4. Капрельянц Л.В. Біологічна хімія з основами фізіології харчування : курс лекцій / 4-е вид., переробл. 1 доповн. Харків : Факт, 2023. 228 с.
5. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П.О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
6. Плахтій П.Д., Коваль Т.В. Фізіологічні та біохімічні основи оздоровчого харчування. Теорія, практикум, тести: навч.-метод. посіб. Львів: Новий Світ – 2000, 2025. 282 с.
7. Похил В.І., Санжара Р.А., Лесновська О.В. та ін. Технологія виробництва продукції бджільництва. Практикум. Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2023. 184 с.
8. Смирнов Ю. І. Біохімічні основи збагачення харчових продуктів вітамінами. К.: Фітосоціоцентр, 2017. 184 с.
9. Технологія жирів та жирозамінників: тексти лекцій (частина друга) для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл.: Гуменюк О.Л. Чернігів: НУ »Чернігівська політехніка», 2022. 92 с.

10. Технологія оздоровчих харчових продуктів : конспект лекцій / уклад. О. В. Сиза. Миколаїв : МНАУ, 2019. 132 с.
11. Черевко О.І., Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Димитрієвич Л.Р., Скуріхіна Л.А. Дієтичне харчування: підруч. Харків: ХДУХТ, Світ Книг, 2021, 360 с.
12. Чумак О.П., Гладкий Ф.Ф. Науково-практичні основи технології жирів та жирозамінників: навч. посібн.. Харків: НТУ «ХПІ», вид-во «Курсор», 2015. 185 с.

Нормативно-правові акти:

1. Про систему громадського здоров'я : Закон України № 2573-IX від 06 вересня 2022 р. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів Закон України № 771/97-ВР. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text
3. Про безпечність та якість харчових продуктів. Закон України. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text
4. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Закон України. № 4718-IX від 16.12.2025 р. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text

Допоміжні

1. CODEX ALIMENTARIUS.International food standards. GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES CXS 192-1995 Adopted in 1995. Revision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021, 2023, 2024, 2025, 2026. Режим доступу: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/tr/c/15710/

Інформаційні ресурси мереж Інтернет

Ресурси для неформальної / інформальної освіти

1. Prometheus : https://prometheus.org.ua/
2. Coursera: https://www.coursera.org/

Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 01 вересня 2026 року № 1

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти *H2TB_мд_2026*			**Разом**
	виконання завдань на практичних заняттях	виконання завдань сам. роботи	розв'язання тестів	
1. Функції їжі, теорії та концепції харчування.		4		4
1. Функціональні харчові продукти. Історія та концепції.	4			4
2. Харчові продукти функціонального призначення.		4		4
2. Класифікація та інгредієнтний склад функціональних інгредієнтів (нутрицевтиків).	4			4
3. Функціональні компоненти продуктів функціонального харчування.		4		4
3-4. Вивчення стану мікронутрієнтного забезпечення населення. (Біологічна роль вітамінів та мінеральних речовин в організмі людини).	8*			8
5. Технологія продуктів харчування з підвищеним вмістом вітамінів і мінеральних речовин	4			4
6. Функціональна роль речовин природного походження (рослинні, тваринні) та їх використання для збагачення харчових продуктів.	4			4
7. Функціональна роль харчових добавок та їх використання у харчових продуктах.	4			4
4. Технологія молочних продуктів функціонального призначення.		4		4
8. Технологія оздоровчих кисло-молочних продуктів.	4			4
5. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення		4		4
9. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення	4			4
6. Технологія жирових продуктів оздоровчого призначення		4		4
10. Технологія жирових продуктів оздоровчого призначення	4			4
7. Технологія рибних продуктів функціонального призначення		4		4
11. Технологія рибних продуктів функціонального призначення	4			4
8. Технологія продуктів бджільництва оздоровчого призначення		4		4
12. Технологія продуктів бджільництва оздоровчого призначення	4		20	24
Разом	**48**	**32**	**20**	**100**

**Кожне практичне заняття оцінюється в 4 бали, за темою 3 передбачено по 2 практичних заняття.*

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
захист завдань на практичних заняттях (підготовка презентації)	
4 балів	презентація відповідає темі виступу, оформлена без граматичних помилок, гарно ілюстрована, але при цьому оформлення не відволікає від змісту, інформація викладена доступно, структуровано; студент вільно володіє матеріалом доповіді, дає вичерпну відповідь на питання
3 бали	презентація відповідає темі виступу, у оформленні допущені окремі граматичні помилки, ілюстрована, інформація викладена доступно, може бути порушена структурованість та послідовність викладення матеріалу; студент володіє матеріалом доповіді, дає відповідь на питання з деякими неточностями
2 бали	презентація не зовсім розкриває тему виступу, у оформленні допущені граматичні помилки, недостатньо ілюстрована, інформація викладена непослідовно, порушена структурованість презентації; студент погано орієнтується у матеріалі доповіді, дає відповідь на питання з помилками
1 бал	презентація не розкриває тему виступу, у оформленні допущені граматичні помилки, презентація недостатньо неілюстрована, інформація викладена непослідовно, порушена структурованість презентації; виступ студента зводиться до зачитування презентації, на питання не дає відповіді
виконання завдань самостійної роботи	
4 бали	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
3 бали	розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання)
2 бали	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
1 бал	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу, студент не орієнтується у питаннях

Шкала та критерії оцінювання виконання тестів

Форма контролю: розв’язування тестів

Кількість заходів: 1

Мета тестового контролю: перевірка успішності засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівня сформованості вмінь і навичок з тем дисципліни.

Час виконання: 20 хвилин

Структура тесту: тест складається з 20 завдань. Відповіді на завдання тесту не потребують словесного вираження думок, а тільки вибору однієї правильної відповіді із запропонованих варіантів.

Кількість балів	**Критерії оцінювання**
1	Відповідь правильна
0	Відповідь не правильна