

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Желєва Тетяна Сергіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування
Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції
Досвід роботи – більше 8 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів;
- співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0974387836	електронна пошта	sts512@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування професійних компетентностей щодо сучасних технологічних процесів, теоретичних та експериментальних досліджень виробництва харчової продукції функціонального призначення в залежності від фізіологічного стану певних контингентів населення і роду їх діяльності
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність аналізувати та характеризувати технологічні властивості основної та допоміжної сировини, яка використовується у технологіях функціональних харчових продуктів (ЗК01, ЗК02, ЗК03, ЗК04, ФК01, ФК02, ПРН01) / індивідуальні лабораторні завдання; • здатність аналізувати технологічні процеси окремих технологій, які впливають на біологічну цінність харчових продуктів (ЗК01, ЗК02, ЗК03, ЗК04, ФК01, ФК02, ФК05, ПРН01, ПРН10) / індивідуальні лабораторні завдання; • здатність проводити лабораторний аналіз готової продукції на наявність функціональних компонентів та проаналізувати втрати під час технологічної обробки (ЗК01, ЗК02, ЗК03, ЗК04, ФК01, ФК02, ПРН01, ПРН10) / індивідуальні лабораторні завдання; • здатність надавати рекомендації, щодо удосконалення технології виробництва харчових продуктів, з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності (ЗК01, ЗК02, ЗК03, ЗК04, ФК05, ПРН01, ПРН10) / індивідуальні лабораторні завдання; • здатність удосконалювати і оптимізувати діючі технологічні процеси на базі системного підходу до аналізу якості сировини, технологічного процесу і вимог до кінцевої продукції (ЗК01, ЗК02, ЗК03, ЗК04, ФК05, ПРН10) / індивідуальні лабораторні завдання
Обсяг і форми контролю	5 кредити ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – іспит
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК01 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК02 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні ЗК03 Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК04 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо ФК01 Здатність обирати та застосовувати спеціальне лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне	Програмні результати навчання	ПРН01 Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних на наукових завдань у сфері харчових технологій ПРН10 Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
-------------	--	-------------------------------	--

забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

ФК02 Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

ФК05 Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ПРИНЦИПИ УТВОРЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Лекція 1.	Класифікації харчових продуктів			Самостійна робота	Класифікації харчових продуктів
Лекція 2.	Загальна характеристика функціональних інгредієнтів, що використовуються у харчовій промисловості				Характеристика функціональних інгредієнтів, що використовуються у харчовій промисловості

Модуль 2. ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Лекція 3.	Технологія низькокалорійних м'ясопродуктів з харчовими волокнами	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Технологія посічених напівфабрикатів, збагачених харчовими волокнами	Самостійна робота	Технологія низькокалорійних м'ясопродуктів з харчовими волокнами
Лекція 4.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених вітамінами	ЛПЗ 2	Технологія посічених напівфабрикатів, збагачених вітаміном С		Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених вітамінами
Лекція 5.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених мінеральними речовинами				Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених мінеральними речовинами
Лекція 6.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами	ЛПЗ 3 ЛПЗ 4	Технологія приготування білково-жирових емульсій і розрахунок їх жирнокислотного складу Технологія посічених напівфабрикатів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами		Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами
Лекція 7.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених пробіотиками та пребіотиками	ЛПЗ 5	Технологія ковбасних виробів з використанням виробничих заквасок		Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених пробіотиками та пребіотиками
		ЛПЗ 6	Семінар за темами курсу		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії : Постанова Кабінету Міністрів України від 03 вересня 2017 року № 1073 2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д-ра техн. наук, проф. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с. 3. Баль-Прилипко Л. В. Актуальні проблеми галузі : підручник. – Київ, 2010 – 374 с. 4. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса : Друк, 2003. – 312 с. 5. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: Навч. посіб. К.: НУХТ, 2010. – 294 с. 	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій [Електронний ресурс] – Х. : ХДУХТ, 2016. – 57 с. 2. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення : методичні вказівки до лабораторних занять і самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження») [Електронний ресурс] – Х. : ХДУХТ, 2018. – 35 с. 3. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») ступеня вищої освіти магістр [Електронний ресурс] – Х. : ДБТУ, 2022. – 32 с.
------------	---	------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.