

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	другий (магістерський)	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 9 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
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування професійних компетентностей щодо сучасних технологічних процесів, теоретичних та експериментальних досліджень виробництва м'ясних продуктів функціонального призначення в залежності від фізіологічного стану певних контингентів населення і роду їх діяльності
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність аналізувати та характеризувати технологічні властивості основної та допоміжної сировини, яка використовується у технологіях функціональних харчових продуктів (ЗК1, ЗК2, СК2, СК5, РН1, РН5, РН10) / практичні та індивідуальні завдання, тестування; • здатність проводити лабораторний аналіз на наявність функціональних компонентів у складі готових м'ясних продуктів та аналізувати вплив функціональних компонентів на якісні показники м'ясних продуктів (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК1, СК2, СК5, РН1, РН5, РН10) / практичні та індивідуальні завдання; • здатність надавати рекомендації щодо удосконалення технології виробництва м'ясних продуктів з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності (ЗК3, ЗК4, СК5, РН1, РН5, РН10) / практичні та індивідуальні завдання, тестування; • здатність удосконалювати і оптимізувати діючі технологічні процеси на базі системного підходу до аналізу якості сировини, технологічного процесу і вимог до кінцевої продукції (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК5, РН1, РН5, РН10) / практичні та індивідуальні завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	5 кредити ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК1 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК2 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні ЗК3 Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК4 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо СК1 Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах тваринного походження	Програмні результати навчання	РН1 Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів. РН5 Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових.
-------------	--	-------------------------------	---

СК2 Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі

СК5 Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів

РН10 Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

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				Функціональні інгредієнти, що використовуються у харчовій промисловості
Лекція 3.					

Модуль 2. ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Лекція 4.	Технологія низькокалорійних м'ясопродуктів з харчовими волокнами	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Технологія посічених напівфабрикатів, збагачених харчовими волокнами	Самостійна робота	Технології м'ясопродуктів з харчовими волокнам
Лекція 5.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених вітамінами	ПЗ 2	Технологія посічених напівфабрикатів, збагачених вітаміном С		Технології м'ясопродуктів, збагачені вітамінами
Лекція 6.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених мінеральними речовинами				Технології м'ясопродуктів, збагачені мінеральними речовинами
Лекція 7.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами	ПЗ 3	Технологія приготування білково-жирових емульсій і розрахунок їх жирнокислотного складу		Технології м'ясопродуктів, збагачені поліненасиченими жирними кислотами
Лекція 8.	Технологія функціональних м'ясопродуктів, збагачених пробіотиками та пребіотиками	ПЗ 4	Семінар за темами курсу		Технології м'ясопродуктів, збагачені пробіотиками та пребіотиками

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	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. Товарознавство продуктів функціонального призначення : навчальний посібник / А.А. Дубініна, Т.М. Летута, М.О. Янчева та ін. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 189 с. 4. Баль-Прилипка Л. В. Актуальні проблеми галузі : підручник. – Київ, 2010 – 374 с. 5. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти : монографія. – Одеса : Друк, 2003. – 312 с. 6. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.	Методичне забезпечення	1. Желева Т.С. Технології м'ясних продуктів функціонального призначення: робоча програма дисципліни. Харків: ДБТУ, 2024. 15 с. 2. Желева Т.С. Технології м'ясних продуктів функціонального призначення: опорний конспект лекцій з дисципліни. Харків: ДБТУ, 2024. 60 с. 3. Желева Т.С. Технології м'ясних продуктів функціонального призначення: методичні вказівки до практичних робіт та самостійної роботи. Харків: ДБТУ, 2024. 37 с. 4. Желева Т.С. Технології м'ясних продуктів функціонального призначення: тести для самостійної підготовки та перевірки знань з дисципліни. Харків: ДБТУ, 2024. 20 с.
------------	---	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	До 45	Виконання практичних робіт, самостійна робота
		До 45	Поточне та підсумкове тестування, самостійна робота
		До 10	Індивідуальна участь у науково-навчальних заходах (олімпіади, конкурси, власних досліджень, участь в науково-практичних конференціях, написання тез доповіді та статей, що відповідають змісту дисципліни
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	До 45	Виконання практичних робіт, самостійна робота
		До 45	Поточне та підсумкове тестування, самостійна робота
		До 10	Індивідуальна участь у науково-навчальних заходах (олімпіади, конкурси, власних досліджень, участь в науково-практичних конференціях, написання тез доповіді та статей, що відповідають змісту дисципліни

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.