

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МЕАТ 5.0: БІОХАКІНГ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНІ М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових продуктів тваринного походження	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
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей щодо особливостей та напрямків біохакингу, застосування інструментів біохакингу в м'ясній галузі, створення та впровадження у виробництво функціональних м'ясних продуктів, що підвищують енергію, концентрацію та витривалість організму людини, підвищують якості життя та уповільнюють старіння
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння поняття, особливостей та напрямків біохакингу, здатність аналізувати та застосовувати інструменти біохакингу в м'ясній галузі (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК19, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6) / індивідуальні практичні завдання, тестування; - здатність розуміти особливості дієт біохакера та кетогенної дієти, процес метаболізму та враховувати особливості організму при створенні та споживанні функціональних м'ясних продуктів (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК15, СК19, СК22, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН8, ПРН21) / індивідуальні практичні завдання, тестування; - здатність створювати та впроваджувати у виробництво м'ясні продукти з пробіотиками, пребіотиками, антиоксидантами, вітамінами, мінералами (ЗК1, ЗК2, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК10, СК15, СК19, СК22, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН8, ПРН21) / індивідуальні практичні завдання, тестування; - здатність розуміти основи використання біоактивних пептидів для зміцнення здоров'я людини та розробляти м'ясні продукти, що підвищують енергію, концентрацію та витривалість організму людини, підвищують якості життя та уповільнюють старіння (ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК10, СК15, СК19, СК22, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН8, ПРН21) / індивідуальні практичні завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 24 годин лекції, 36 годин практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК1 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК2 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК4 Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК5 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК6 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК7 Здатність працювати в команді. ЗК8 Здатність працювати автономно. ЗК10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.	Програмні результати навчання	ПРН1 Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку харчової промисловості, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПРН2 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти ПРН3 Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в харчовій промисловості ПРН4 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для
-------------	---	-------------------------------	--

СК15 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК19 Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК22 Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій промисловості

ПРН5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПРН6 Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини

ПРН8 Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі

ПРН21 Вміти доносити результати діяльності у сфері харчових технологій (ідеї, проблеми та їх вирішення, власний досвід тощо) до фахівців харчової промисловості та широкої аудиторії

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Особливості та переваги п'ятої промислової революції	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Характеристика та аналіз існуючих видів м'ясних продуктів, що зміцнюють здоров'я людини	Самостійна робота	Функції їжі, основні аспекти забезпечення якості й безпечності харчування
Лекція 2.	Забруднення довкілля і якість продуктів харчування				ЛПЗ 2
Лекція 3.	Поняття, особливості та напрямки біохакінгу				Інструменти та зони інтенсиву біохакінгу
Лекція 4.	Інструменти біохакінгу в м'ясній галузі	ЛПЗ 3	Розробка м'ясних продуктів з пребіотиками		Дієти біохакера. Голодування як спосіб поліпшити здоров'я
Лекція 5.	Особливості дієт біохакера та кетогенної дієти				Функціональні м'ясні продукти
Лекція 6.	Функціональні м'ясні продукти та принципи їх створення	ЛПЗ 4	Розробка м'ясних продуктів з антиоксидантами		Використання біоактивних пептидів для зміцнення здоров'я
Лекція 7.	Характеристика та способи використання біоактивних пептидів для зміцнення здоров'я людини				

Лекція 8, 9.	Основні аспекти використання пробіотиків та пребіотиків при створенні м'ясних продуктів, що підвищують енергію, концентрацію та витривалість організму людини, уповільнюють старіння			Використання пробіотиків та пребіотиків при створенні м'ясних продуктів
Лекція 10.	Основні аспекти використання антиоксидантів при створенні м'ясних продуктів, що підвищують енергію, концентрацію та витривалість організму людини, уповільнюють старіння	ЛПЗ 5	Розробка м'ясних продуктів з вітамінами	Використання антиоксидантів при створенні м'ясних продуктів
Лекція 11, 12.	Основні аспекти використання вітамінів та мінералів при створенні м'ясних продуктів, що підвищують енергію, концентрацію та витривалість організму людини, уповільнюють старіння	ЛПЗ 6	Розробка м'ясних продуктів з мінералами	Використання вітамінів та мінералів при створенні м'ясних продуктів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. 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. 2. Баль-Прилипко Л. В. Актуальні проблеми галузі : підручник. – Київ, 2010 – 374 с. 3. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: Навч. посіб. К.: НУХТ, 2010. – 294 с. 4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 544 с. 5. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса : Друк, 2003. – 312 с.	Методичне забезпечення	1. Желєва Т.С. Meat 5.0: Біохакінг та функціональні м'ясні продукти : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: ДБТУ, 2025. 2. Желєва Т.С. Meat 5.0: Біохакінг та функціональні м'ясні продукти : опорний конспект лекцій. – Х.: ДБТУ, 2025. 3. Желєва Т.С. Meat 5.0: Біохакінг та функціональні м'ясні продукти : методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи. – Х. : ДБТУ, 2025. 4. Желєва Т.С. Meat 5.0: Біохакінг та функціональні м'ясні продукти : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х. : ДБТУ, 2025.

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.