СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ РЕЧОВИНИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, **тип і назва освітньої програми**	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Державна
Факультет, **кафедра**	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Надання здобувачам вищої освіти знань щодо комплексу властивостей біологічно активних речовин, доцільності, необхідності та масштабів їх використання як компонентів при виробництві харчових продуктів, не тільки як технологічно обумовлених сполук, а і як таких, що можуть внести відповідні корективи у стан здоров'я людини, формування у здобувачів правильного ставлення до власного харчування та здоров'я.
Компетентності	ФК. Знання будови, властивостей і обміну основних біологічно активних речовин, їх поширення в природі та використання у технологічних процесах виробництва харчових продуктів
Результати навчання	РН. Використовувати в практичних умовах наукові принципи збагачення харчових продуктів різними групами біологічно активних речовин рослинного,

	тваринного чи мінерального походження та їх сумішей, в тому числі для профілактики конкретних захворювань.
Методи навчання	Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Біологічно активні речовини як основа метаболічних процесів в організмі людини. Класифікація біологічно активних речовин Тема 2. Біологічна активність макронутрієнтів (білки, амінокислоти, ферменти, ліпіди, вуглеводи) Тема 3. Біологічна активність мікронутрієнтів (вітаміни, мінеральні елементи, органічні кислоти, поліфенольні сполуки, каротиноїди та ін.) Тема 4. Особливості збагачення харчових середовищ біологічно активними речовинами (на зерновій основі, на молочній основі, на м'ясній основі, на олієжировій основі, напої)
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю: денна форма навчання: опитування – 8 балів, , виконання завдань на практичних заняттях – 12 балів, захист завдань на практичних заняттях – 60 балів, виконання завдань самостійної роботи – 10 балів, контрольна робота – 10 балів. заочна форма навчання: опитування – 12 балів, , виконання завдань на практичних заняттях – 18 балів, захист завдань на практичних заняттях – 20 балів, підготовка письмової контрольної роботи, що виконується під час самостійної роботи – 50 балів. Форма підсумкового контролю – залік
Політика навчальної дисципліни	1. Академічна доброчесність: учасники освітнього процесу повинні дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. 2. Відвідування, дедлайни. Відвідування навчальних занять є обов'язковим. При переведенні здобувача вищої освіти на індивідуальний графік навчання відвідування занять узгоджується цим графіком. Усі завдання передбачені програмою навчальної дисципліни (практичні роботи та їх захист, завдання зі самостійної роботи), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-50% балів, передбачених схемою нарахування балів з дисципліни за даний вид робіт). 3. Неформальна/інформальна освіта: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання

	результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента. Може здійснюватись до початку або впродовж семестру, в якому опановується компонент, проте не пізніше ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання набутих у неформальній / інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. 4. Є можливість опанування даного освітнього компонента за програмою академічної мобільності відповідно до укладеного договору між університетом та закладом-партнером.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Базові знання біології, хімії, біохімії
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=5095
Рекомендовані джерела інформації	**Основні** 1. Сімахіна, Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник . Київ : НУХТ, 2016. 455 с. 2. Дубініна А. А., Летута Т. М., Янчева М. О та ін. Товарознавство продуктів функціонального призначення : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2015. 189 с. 3. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса : Друк, 2003. 312 с. 4. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с. 5. Харчова хімія / Євлаш В. В., Торяник О. І., Коваленко В. О. та ін. Солоницівка : Світ книг, 2019. 504 с. **Допоміжні** 6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV редакція від 06.09.2005. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text (дата звернення: 01.09.2023) 7. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування. Київ : Київ держ. торг.-екон. ун-т, 2001. 248 с. 8. Цимбал Л. М., Кузьменко Л. М. Антиоксиданти. *Актуальні питання технології продукції тваринництва.* Зб. статей за результатами II Всеукр. наук.-практ. інт.-конф. (м. Полтава, 25-26 жовтня 2017 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2017. С. 213–217.

9. Величко К. І., Кузьменко Л. М. Функціональні кисломолочні продукти. *Актуальні питання технології продукції тваринництва.* Зб.статей за результатами II Всеукр. наук.-практ.інт.-конф.(м. Полтава, 25-26 жовтня 2017 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2017. С. 158–163.
10. Величко К. І., Кузьменко Л. М. Інноваційні технології питного молока. *Актуальні питання технології продукції тваринництва*. Зб. статей за результатами III Всеукр. наук.-практ. інт.-конф. (м. Полтава, 30-31 жовтня 2018 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2018. С. 200–206.
11. Семеняченко В. О., Кузьменко Л. М. Сучасний асортимент та шляхи підвищення біологічної цінності жирових продуктів. *Актуальні питання технології продукції тваринництва.* Зб. статей за результатами IV Всеукр. наук.-практ. інт.-конф.(м. Полтава, 30-31 жовтня 2019 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2019. С. 190–196.
12. Осипенко Д. О., Кузьменко Л. М. Виробництво функціональних кисломолочних продуктів. *Актуальні питання технології продукції тваринництва*. Зб. статей за результатами V Всеукр. наук.-практ. інт.-конф. (м. Полтава, 29–30 жовтня 2020 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2020. С. 173–178.
13. Юхно В. М., Кузьменко Л. М. Використання стартових культур мікро-організмів у технології сирокопчених ковбас. *Актуальні питання технології продукції тваринництва:* Зб. статей за результатами VI Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Полтава, 29-30 листопада 2021 року). Полтава : ПДАУ. 2021. С. 193-199.

Інформаційні ресурси

1. Біологічно активні речовини: вільна енциклопедія Вікіпедія: веб-сайт URL: http://uk.wikipedia.org/wiki/Біологічно_активні_речовини (дата звернення: 01.09.2023).
2. Біологічно активні речовини: Фармацевтична енциклопедія: веб-сайт URL:http://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1921/biologichno-aktivni-rechovini (дата звернення: 01.09.2023).

Рік введення	2024