

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет харчових технологій  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

---

**ВК 7 (вибірковий) Технологія оздоровчих харчових продуктів**

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))Реалізується в межах освітньої програми

---

**«Харчові технології»**

(назва)

за спеціальністю

---

**181 «Харчові технології»**

(шифр, назва)

---

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2021

Розробник: Димитрієвич Л.Р., к.т.н., доцент кафедри технології харчування,

Кошель О.Ю., ст. викладач кафедри технології харчування

(підпис) Кошель (прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на Засіданні кафедри <b>технології харчування</b>  (назва кафедри)	протокол від <u>17 червня 2021р.</u> № <u>13</u>	
	Завідувач кафедри	<u>Перцевой Ф.В.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Степанова Т.М.

(Степанова Т.М.)

(підпис)

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

Мельник О.Ю.

(Мельник О.Ю.)

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

Степанова Т.М.

(ПІБ)

Сабадаш С.М.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації

Баранік (Баранік)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата:

25.08 2021 р.

СНАУ, 2021 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
	<i>Додаток 1</i>	<i>14.06.2022 №18</i>	<i>МДШ</i>	<i>МДШ</i>

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Технологія оздоровчих харчових продуктів					
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування					
3.	Статус ВК	Обов'язковий					
4.	Програма/Спеціальні програми), складовою є ВК для	ОП «Харчові технології»					
5.	ВК може бути запропонований	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»; ОП «Харчова безпека та якість»					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 3-й семестр Тривалість вивчення – 14 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити					
9.	Загальний обсяг та їх розподіл	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	Заочна
		12	8	56	8		
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Димитрієвич Л.Р., Кошель Олена Юріївна					
11.1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «ТОХП» призначена для вивчення факторів, сів закономірностей, які впливають на якість виробленої їжі. Закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення. Наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення. Принципи створення нових харчових продуктів функціонального призначення. Сировину, що використовують для проектування харчових продуктів функціонального призначення. Технологічні системи виробництва харчових продуктів функціонального призначення як цілісні технологічні системи. Показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Принципи комплексної оцінки якості та функціональності харчових продуктів функціонального призначення.					
13.	Мета освітнього компонента	Розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, обґрунтування використання харчових добавок, застосування технології та методів проведення наукових досліджень, застосування теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення.					

14.	Передумови нняОК, зв'язок з ми освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти тали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових ктів, методи контролю харчових продуктів. 2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення дисциплін - загальні технології харчових виробництв, технології вання, основи фізіології та гігієни харчування, інноваційні логії в підприємствах галузі, науково-дослідна робота.
15.	Політика академічної добросесності	За порушення правил академічної добросесності студент буде гнутий до такої форми відповідальності як: – повторне дження заліку.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn">https://cdn</a> .



<p><b>Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура харчування різних груп населення. Основні передумови функціональних харчових продуктів (ФХП)</b></p> <p>1. Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і курсу.</p> <p>2. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення.</p> <p>3. Методи досліджень стану харчування населення.</p> <p>4. Концепції здорового харчування. Державна політика щодо здорового харчування.</p>	2	2	6	2	8	12	[1, 3, 5]
<p><b>ЛК Тема 2 Наукові основи створення (ФХП)</b></p> <p>1. Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів.</p> <p>2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.</p> <p>ЛЗ Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення з м'яса та м'ясопродуктів..</p>	2	2	6	2	8	12	[1, 2, 3, 5]
<p><b>ЛК Тема 3 Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.</b></p> <p>1. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення.</p> <p>2. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p>3. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів.</p> <p>4. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p>5. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів</p> <p>ЛЗ. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів.</p>	2	2	8	2	8	14	[2, 4, 5]
<p><b>ЛК Тема 4. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирових продуктів, соусів, напоїв.</b></p> <p>1. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів та хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами</p> <p>2. Технологія молочних продуктів.</p> <p>3. Технологія функціональних жирових продуктів.</p> <p>4. Технологія функціональних соусів.</p> <p>5. Технологія функціональних напоїв.</p> <p>ЛЗ. Вивчення дієтичних властивостей харчових продуктів</p>	2	2	12	2	8	12	[1, 3, 4]
<p><b>ЛК Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів</b></p> <p>1. Дієтичні властивості продуктів рослинного походження.</p> <p>2. Дієтичні властивості продуктів тваринного походження.</p> <p>ЛЗ. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для людей залежно від їх характеру діяльності.</p>	2	-	12	-	8	12	[3, 4, 6]
<p><b>ЛК. Тема 6. Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування</b></p> <p>1. Лікувально-профілактичне харчування</p> <p>2. Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика.</p> <p>ЛЗ. Вивчення методів визначення масової частки вуглеводів. Ознайомлення та вивчення лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування.</p> <p>Ознайомлення та вивчення лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування.</p>	2	-	12	-	10	12	[1, 2, 5, 6]

Всього	12	8	56	8	50	74	
--------	----	---	----	---	----	----	--

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин (дн/зч)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кількість годин (дн/зч)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	2/10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 2	Лабораторне заняття (ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень)	28/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8/17
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 5	Лабораторне заняття (демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень)	10/3	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/18
ДРН 6	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/15
ДРН 7	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/20
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14/5	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	16/26

#### 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

##### 5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

##### 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	7 тиждень
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	14 тиждень
3.	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	14 тиждень



4.	Екзамен	30 балів / 30%	16 тиждень
----	---------	----------------	------------

### 5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен	<10 балів	10-18 балів	18-28 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

### 5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-3	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 4-6	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

## **1. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)**

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К. : НУХТ, 2011. – 137 с
2. .Технологія продуктів харчування функціонального призначення /М.І.Пересічний,М.Ф.Кравченко,Д.В.Федорова,О.В. Кандалей та ін.//за ред..М.І.Пересічного-К.:КНТЕУ,2008,-С.280-413.
3. Сирохман І.В.,Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К.:Центр учбової літератури,2009.-С.208-513
4. Капрельянц Л.В.,Іоргачова К.Г.Функціональні продукти. -Одеса:Друк,2003.-С.159-256.

### **Допоміжна**

1. Функциональные продукты питания /В.И.Теплов,Н.М.Белецкая и др.-М.:А-Приор,2008 .-С.19-188

## **14. Інформаційні ресурси**

1 <https://ww.google.com.ua>