

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**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 «Сфера обслуговування»**  
**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
(шифр, назва)

**на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти**

**Суми – 2024**

Розробник: Мельник **Олена КОШЕЛЬ**, доцент кафедри технології харчування  
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <b>технології харчування</b> (назва кафедри)	протокол від 31.05.2024 № 19
	Завідувач кафедри <u>Мельник</u> <b>Мельник О.Ю.</b> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:  
Гарант освітньої програми

Тетяна Степанова  
(підпис)

**Тетяна СТЕПАНОВА**  
(ПІБ)

Декан факультету харчових технологій,  
де реалізується освітня програма

Наталія Болгова

**Наталія БОЛГОВА**

Рецензія на робочу програму надана:

Дмитро Бідюк  
(підпис)

**Дмитро БІДЮК** (додається)

**Сергій БОКОВЕЦЬ** (додається)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації

Надія Горанів  
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2024 р.

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

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	ВК 7. Технологія оздоровчих харчових продуктів					
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування					
3.	Статус ВК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (рами), складовою яких є ВК	Освітньо-професійна програма Готельна і ресторанна справа Галузь знань 24 «Сфера послуг» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»					
5.	ВК може бути запропонований для	-					
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 годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота			
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна		Денна		Денна	
		30	-	30	-	90	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юрївна					
11.1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «ТОХП» призначена для вивчення факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції. Закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення. Наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення. Принципи проектування нових харчових продуктів функціонального призначення. Сировину, що використовують для проектування харчових продуктів функціонального призначення. Технологічні процеси 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 конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення.					

13.	Мета освітнього компонента	Розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення.
14.	Передумови вивчення ОК, з'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<p>1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів.</p> <p>2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін - загальні технології харчових виробництв, технології харчування, основи фізіології та гігієни харчування, інноваційні технології в підприємствах галузі, науково-дослідна робота.</p>
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження заліку. Кодекс академічної доброчесності ( <a href="http://surl.li/khyd">http://surl.li/khyd</a> )
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3336">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3336</a>

**2.РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ  
ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ  
НАВЧАННЯ**

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)						Як оцінює сяДРН
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 18	ПРН 19	
ДРН 1. Знати основні зміни, які відбуваються у продуктах і способи найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямі.			x	x			Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять  Екзамен
ДРН 2. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів.			x	x	x		
ДРН 3. Знати науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів та способи їх практичної реалізації.	x		x				
ДРН 4. Знати основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції.	x		x	x			
ДРН 5. Аналізувати технологічні процеси з точки зору змін, що відбуваються під час ведення технологічного процесу під впливом різних факторів.			x	x		x	
ДРН 6. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності		x				x	
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху			x		x		
ДРН 8. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій.		x			x	x	

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу					Рекомендована література <sup>5</sup>	
	Аудиторна робота		Самостійна робота				
	Лк		Лаб. з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
<p><b>Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП)</b></p> <p>1. Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу.</p> <p>2. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України.</p> <p>3. Методи досліджень стану харчування населення.</p> <p>4. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування.</p>							
<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>ЛБ Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із м'яса та м'ясопродуктів.</p>	6	-	6	-	14		[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>ЛБ. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів</p>	6	-	4	-	14		[2, 4, 5]
<p><b>ЛК Тема 4. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирних продуктів, соусів, напоїв.</b></p> <p>1. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів та хлібобулочних виробів, збагачених мікроелементами</p> <p>2. Технологія молочних продуктів.</p> <p>3. Технологія функціональних жирних продуктів.</p> <p>4. Технологія функціональних соусів.</p> <p>5. Технологія функціональних напоїв.</p> <p>ЛБ. Вивчення дієтичних властивостей харчових продуктів</p>	6	-	4	-	14		[1, 3, 4]

ЛК Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів 1. Дієтичні властивості продуктів рослинного походження. 2. Дієтичні властивості продуктів тваринного походження. ЛБ. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для людей залежно від їх характеру діяльності.	4	-	4	-	16	[3, 4, 6]
ЛК Тема 6. Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування 1. Лікувально-профілактичне харчування 2. Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика. ЛБ. Вивчення методів визначення масової частки вуглеводів. Ознайомлення та вивчення лікувального профілактичного та лікувального дієтичного харчування. Ознайомлення та вивчення лікувального профілактичного та лікувального дієтичного харчування.	4	-	4	-	18	[1, 2, 5, 6]
Всього	30	-	30	-	90	-

#### 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	Дата складання
<b>Модуль 1 (50 балів):</b>			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (3 Лб по 10 балів)	30 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 1-3
<b>Модуль 2 (50 балів):</b>			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (3 Лб по 10 балів)	30 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 4-6

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент <sup>1</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно <sup>2</sup>
Усний захист лабораторних робіт	1 бал <i>Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	1,5 бали <i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні</i>	1,7 бали <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	2 бали <i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	<i>Тест включає 10 питань, кожне з яких оцінюється в 0,5 балів</i>			
Неформальна освіта (Prometheus)*	<i>За наявності сертифікату – 35 балів</i>			
	<i>&lt; 12 балів</i>	<i>12-23 бали</i>	<i>24-29 балів</i>	<i>30 балів</i>

<sup>1</sup> Зазначити компонент сумативного оцінювання

<sup>2</sup> Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

Іспит (письмова відповідь)	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконана, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті</i>	<i>Виконані всі вимоги до завдання</i>	<i>Виконані всі вимоги до завдання, продемонстровано власне рішення, підхід</i>
----------------------------------	---	--	--	---

### 5.3.Формативне оцінювання

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	Відповідно до графіку навчального процесу
2.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування	
3.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу, отримання сертифікату

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

### **6.1. Основні джерела**

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К. : НУХТ, 2019. – 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,2018 -С. 280-413.
3. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К.:Центр учбової літератури, 2019.-С.208-513
4. Капрельянци Л.В., Іорґачова К.Г. Функціональні продукти -Одеса: Друк, 2020-С.159-256.

### **6.2 Допоміжна**

5. «Дієтологія», Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для студентів денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 26.
6. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.
7. Нутриціологія. Навчальний посібник до лекційних та практичних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Кошель О.Ю., Степанова Т.М., Серєда О.Г. - Суми, 2024. – 172 с. Протокол №4 від «6» квітня 2024 р.