

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ВК 9 (вибірковий) Технологія спеціальних харчових продуктів

Реалізується в межах освітньої програми **18 – Виробництво та технології**

за спеціальністю **181 - Харчові технології**
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

(шифр, назва)

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

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від 02.06.2026 № 21
	Завідувач кафедри <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:
Гарант освітньої програми

Кафедра
(підпис) (ПІБ)

Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету харчових технологій,
де реалізується освітня програма

Б.І. Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана:

Б.І.
Мельник
(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ (додається)

Оксана МЕЛЬНИК (додається)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Н.Баран Надія Баранів
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 2026 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 Технологія спеціальних харчових продуктів					
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування					
3.	Статус ВК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (рами), складовою яких є ВК	ОПП «Харчові технології» / Харчові технології					
5.	ВК може бути запропонований для	-					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна 3 с.т. – 5-й семестр, 4 курс- 7 й семестр Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів					
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 Юріївна					
11.1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «ТСХП» 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 зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів. 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.
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Кодекс академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3336

2.РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК ЗПРОГРАМНИМИ 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 оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 18	
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 Диф. залік
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	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу						Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота				Самостійна робота		
	Лк		Лаб. з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	

Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП) 1. Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу. 2. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. 3. Методи досліджень стану харчування населення. 4. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування. СРС 1 Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП)	4	-	6	-	14	[1, 3, 5]
ЛК Тема 2 Наукові основи створення (ФХП) 1. Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. 2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. ЛБ Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із м'яса та м'ясопродуктів. СРС 2 Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП)	6	-	6	-	14	[1, 2, 3, 5]
ЛК Тема 3 Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів 1. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. 2. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. 3. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів. 4. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. 5. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів ЛБ. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів СРС 3 Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів	6	-	4	-	14	[2, 4, 5]
ЛК Тема 4. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирних продуктів, соусів, напоїв 1. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів та хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами. 2. Технологія молочних продуктів. 3. Технологія функціональних жирних продуктів. 4. Технологія функціональних соусів. 5. Технологія функціональних напоїв. ЛБ. Вивчення дієтичних властивостей харчових продуктів СРС 4 Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирних продуктів, соусів, напоїв.	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	4	-	4	-	16	[3, 4, 6]

діяльності.							
СРС 5 Дієтичні властивості харчових продуктів							
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. СРС 6 Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне 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)	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)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	12
ДРН 2	Лабораторне заняття (ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	12
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	12
ДРН 5	Лабораторне заняття (демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН 6	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	-	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10
ДРН 7	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	-	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10

ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	-	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	10
-------	--	---	--	----

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
Модуль 1 (50 балів):			
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 1-4
Модуль 2 (50 балів):			
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 5-8

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент ¹	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ²
Усний захист лабораторних робіт	2 бали <i>Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	5 балів <i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні</i>	8 балів <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	10 балів <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 2 бали</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

¹ Зазначити компонент сумативного оцінювання

² Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

2.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування	
----	--	--

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Дієтичне харчування: навчальний посібник-довідник: у 2 т. – Суми, 2021. – т.1: Фізіологічні основи дієтичного харчування / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич. – 2021.- 432 с.
2. Лікувальне харчування: практичне керівництво/під. ред.. акад, д.м.н., проф. І.К.Логотуза. - Харків: Торсінг-Ростов н / Д: Фенікс, 2022. - 544 с.
3. Довідник з дієтології: 3-є уз., перероб. та дод. / Під. ред.. В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова. - М.: Медицина, 2022. - 473 с.
4. Класифікації захворювань органів травлення: довідник / О.Я. Бабак, О.А. Голубовська, Н.Б. Губергріц та ін.; за ред. Н.В. Харченко. Кіровоград: Поліум, 2021. 55 с.
5. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах [Текст] : навч. посіб. / М. П. Гребняк [та ін.] ; рец.: М. В. Погорєлов, В. В. Бабієнко. - Дніпро : Акцент ПП, 2021.– 248 с.
6. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування [Текст] : Підручник / Н.Я. Орлова. - Київ : б. в., 2021. - 248 с.
7. Nutrition : basic substances : educational and methodical textbook [Electronic resource] / Igor Mazurenko, Li Yunbo, Yu Shuqi [and others]. – Odesa : "Astroprint", 2025. – 378 p.

6.2 Допоміжна література

7. «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.
8. 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.
9. 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.
10. Дієтологія. Методичні вказівки до лекційних занять для студентів зі спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти, СВО «Бакалавр». Автор Кошель О.Ю. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с. 99.
11. Дієтологія. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять для студентів зі спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти, СВО «Бакалавр». Автор Кошель О.Ю. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с. 26.
12. Дієтологія. Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для студентів зі спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти, СВО «Бакалавр». Автор Кошель О.Ю. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с. 90.

6.3 Інформаційні ресурси

<http://www.restorator.ua/>

<http://restorator.name/>

<http://top-restorator.at.ua/>