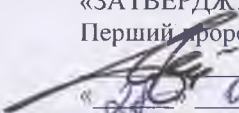


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

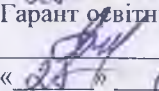
«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 28 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

 Олена ПЕТРОВА

« 28 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія оздоровчих харчових продуктів»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Шевчук Наталя Петрівна, PhD, доцентка, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 14 від «17» червня 2024 року.

Завідувачка кафедри

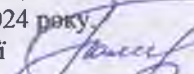


Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

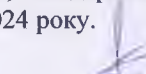


Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

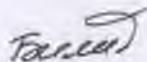


Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

1

Технологія оздоровчих харчових продуктів. Шевчук Н. П.



1. Призначення навчальної дисципліни	При викладанні даного курсу розглядаються фізіологічно-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини; наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах; харчова та біологічна цінність продуктів; роль продуктів з функціональними властивостями.	
2. Мета навчальної дисципліни	розкрити фізіологічно-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини; вивчити наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль продуктів з функціональними властивостями.	
3. Компетентності	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p>- <i>Фахові компетентності:</i> ФК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p>	
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	90/3,0 30/1,0 30/1,0 30/1,0
Календарний план*		
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин

		ЛК	ЛЗ	СР	
1.	Вплив різних факторів на здоров'я людей	2	2	2	
2.	Фізіологічно-гігієнічні основи раціонального харчування	2	2	2	
3.	Вплив харчування на здоров'я людини. Роль у оздоровленні інших сторін життєдіяльності людини	2	2	2	
4.	Організація і методи інструментальних досліджень	2	2	2	
5.	Методи дослідження збалансованості раціонів	2	2	2	
6.	Аналіз впливу різних чинників на здоров'я населення. Вплив раціонального харчування на здоров'я населення. Чинники, що впливають на якісне харчування	2	2	2	
7.	Принципи раціонального харчування. Продукти в раціональному харчуванні. Організація раціонального харчування. Збалансоване харчування	4	4	4	
8.	Аналіз факторів, що впливають на засвоєння їжі. Добовий ритм засвоєння їжі. Особливості раціонального харчування дітей і підлітків	4	4	4	
9.	Напрямки забезпечення продуктової корзини корисними продуктами	2	2	2	
10.	Основи розробки меню для раціонального харчування	2	2	2	
11.	Кейтеринг – як сучасний метод обслуговування клієнтів	2	2	2	
12.	Розробка рецептур страв раціонального меню	2	2	2	
13.	Детальне планування оптимальних термінів приготування продуктових пакетів	2	2	2	
Всього		30	30	30	
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу					
6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.				
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти					
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max

1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відміно
82-89	B	добре
75-81	C	
64-74	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

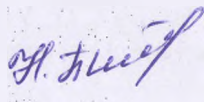
7. Політика курсу	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати
-------------------	--

	додаткову інформацію за темою.
8. Інформаційні джерела	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Міхєєнко О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2023. 188 с. 2. Тележко Л. М., Дзюба Н. А., Кашкано М. А. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія. Херсон : Олді-плюс, 2018. 200 с. 3. Шевчук Н. П. Технологія оздоровчих харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2024. 96 с. 4. Стріха Л. О., Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : методичні рекомендації для лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 96 с. 5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. Харків : УПА, 2013. 450 с. 6. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. К. : НУХТ, 2009. 310 с. 7. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А .А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2012. 116 с. 8. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навчальний посібник. К. : НУХТ, 2010. 190 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса : Друк, 2013. 312 с. 2. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. К : Центр учбової літератури, 2009. 544 с. 3. Зубар, Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К. : Центр учбової літератури, 2010. 336 с. 4. Литвиненко О. А., Гладкий Ф. Ф., Федякіна З. П. Виробництво харчових форм білків із насіння олійних культур. Наукове видання. К.: Аграр. Наука, 2016. 52 с.

	<p>5. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федотова [та ін.]. К.: КНТЕУ, 2008. 718 с.</p> <p>6. Гладкий Ф. Ф., Тимченко В. К., Демидов І. М. Технологія модифікованих жирів: Навчальний посібник. Харків: Підручник НТУ «ХПІ», 2012. 210 с.</p> <p>7. Гончаренко М. С., Бойчук Ю. Д. Екологія людини : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2008. 391 с.</p> <p>8. Грибан В. Г. Валеологія. К. : Центр учбової літератури, 2008. 214 с.</p> <p>9. Міхесенко О. І. Валеологія : Основи індивідуального здоров'я людини : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2010. 448 с.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu.ua)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доценткою кафедри
переробки продукції тваринництва
та харчових технологій



Наталя ШЕВЧУК



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Михайло ГИЩ

Дмитро БАБЕНКО

« 21 » 06 2024р. « 06 » 2024р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
освітньо-професійна програма «Харчові технології»
для здобувачів першого освітньо-професійного рівня 4-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – Бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання – українська

Миколаїв
2024

Велич

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021 р.

Розробник програми: доцентка Наталя ШЕВЧУК, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету.

Протокол № 14 від «17» червня 2024 року.

Завідувачка кафедри
кандидатка с.-г. наук, доцентка

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук,
доцентка

Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

При викладанні даного курсу розглядаються фізіологічно-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини; наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах; харчова та біологічна цінність продуктів; роль продуктів з функціональними властивостями.

Annotation

When teaching this course, the physiological and hygienic basics and the role of nutrition in ensuring human life processes, the importance of proteins, fats, carbohydrates, vitamins and minerals in human nutrition are considered; consequences of lack and excess of nutrients in diets; nutritional and biological value of products; the role of products with functional properties

2. Опис навчальної дисципліни Технологія оздоровчих харчових продуктів

Галузь знань: 18 – Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітній ступінь: Бакалавр

Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Обов'язкова (вибіркова) компонента Обов'язкова

Семестр 7

Кількість кредитів ECTS 3,0

Кількість модулів 4

Загальна кількість годин 90

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції 30

Лабораторні заняття 30

Самостійна робота 30

Форма підсумкового контрольного заходу **екзамен**

Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти. Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні

потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;

- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;

- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;

- спілкування через електронну пошту shev4uk.n@ukr.net та телефонний зв'язок;

- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;

- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.

У процесі навчання всі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися принципів *академічної доброчесності* – сукупності етичних принципів та визначених правил провадження освітньої та наукової діяльності, які є обов'язковими для всіх учасників такої діяльності та мають на меті забезпечувати довіру до результатів навчання та наукової діяльності, з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту», «Про освіту», методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності, Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті та інших документів.

Усі академічні тексти (освітні та наукові) здобувачів вищої освіти обов'язково перевіряються щодо їх відповідності принципам академічної доброчесності, у т. ч. за допомогою програми Unicheck.

Дотримання вимог академічної доброчесності під час створення академічних текстів

Автором (співавтором) освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору є особа, яка зробила особистий інтелектуальний внесок до

проведення дослідження, безпосередньо брала участь у його створенні та несе відповідальність за його зміст.

Під час оприлюднення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору мають бути зазначені всі його автори. Не допускається зазначати як автора освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору особу, яка не відповідає критеріям, визначеним абзацом першим цієї частини. Якщо у проведенні дослідження або створенні освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору брали участь інші особи, що не вказані як його автори, це має бути зазначено у творі із визначенням внеску кожної такої особи.

Освітній (освітньо-науковий, науковий) твір має містити достовірні відомості про використані методи, джерела даних, результати дослідження та отримані наукові (науково-технічні) результати.

Якщо під час проведення дослідження та/або створення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору були використані розробки, наукові (науково-технічні) результати, що належать іншим особам, це має бути зазначено в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі з посиланням на джерело їх оприлюднення.

Використання загальновідомих фактів чи ідей не потребує окремого зазначення.

Всі текстові запозичення, що використовуються в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі (окрім стандартних текстових кліше), мають бути позначені з посиланням на джерело запозичення.

Текстові запозичення мають бути позначені у спосіб, який дозволяє чітко відокремити їх від власного тексту автора (авторів).

У разі використання автором (авторами) власних, розробок, наукових (науково-технічних) результатів, які були оприлюднені раніше, він (вони) мають зазначити це в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі.

Дотримання вимог академічної доброчесності для здобувачів освіти

Здобувачі освіти зобов'язані виконувати вступні, навчальні, контрольні, кваліфікаційні, конкурсні та інші види завдань самостійно. Самостійність у виконанні завдання означає, що воно має бути виконане:

1) для індивідуальних завдань – особисто здобувачем, а для групових завдань – лише визначеною групою здобувачів, без втручання інших осіб, під керівництвом та контролем викладачів, що визначені як керівники, та затверджені відповідно до нормативної документації закладу вищої освіти з урахуванням індивідуальних потреб і можливостей осіб з особливими освітніми потребами;

2) якщо умови або характер завдання передбачають обмеження у можливих джерелах інформації – без використання недозволених джерел інформації.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані поважати гідність, права, свободи та законні інтереси всіх учасників освітнього процесу, дотримуватися етичних норм.

Дотримання вимог академічної доброчесності під час оцінювання

Оцінювання у сфері вищої освіти і науки відповідає вимогам об'єктивності, валідності та справедливості. Оцінювання є об'єктивним, якщо воно ґрунтується на заздалегідь визначених критеріях. Оцінювання є валідним, якщо воно здійснюється відповідно до критеріїв, що визначаються законодавством України та суб'єктом внутрішнього забезпечення якості освіти. Оцінювання є справедливим, якщо воно проводиться за відсутності конфлікту інтересів, дискримінації та неправомірного впливу на оцінювача.

3. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: розкрити фізіологічно-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини; вивчити наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль продуктів з функціональними властивостями.

Завдання дисципліни: набуття навиків обґрунтування вибору певних параметрів, операцій технологічних процесів та обладнання в галузі виробництва продуктів оздоровчого харчування та біологічно активних добавок з різної сировини, основних процесів, що відбуваються під час виробництва нових продуктів, асортименту традиційних та нових продуктів імуномодуючої дії та їх

конкурентоспроможності, нового покоління продуктів імуномодельючої дії, що є на міжнародному ринку та в Україні, перспектив їх виробництва, а також навичок з виробничої та дослідницької роботи в харчовій галузі, необхідних для ефективної інженерної діяльності за спеціальністю.

Предмет дисципліни: технологічні процеси виробництва, нові високі технології отримання продуктів оздоровчого харчування, які зберігають всі вітаміни та мікроелементи; основні етапи прогресивних технологій різних біологічно активних добавок та продуктів оздоровчого харчування, що підвищують імунітет; асортимент та основні показники якості продуктів оздоровчого харчування.

- Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

- Фахові компетентності:

ФК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

- Програмні результати навчання:

ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін

Дисципліни циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки:
Історія України; Українська мова (за професійним спрямуванням); Історія української культури та культурологія; Філософія; Іноземна мова; Політологія, Фізичне виховання

Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки:
Вища математика; Фізика; Загальна та неорганічна хімія; Органічна хімія; Аналітична хімія; Фізична і колоїдна хімія; Біохімія; Інформатика та інформаційні технології; Технічна мікробіологія; Проблеми використання генетично-модифікованої сировини; Харчові та дієтичні добавки

Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки:
Інженерна та комп'ютерна графіка; Теплотехніка; Електротехніка; Технологія цукрового виробництва; Технологія зберігання і переробки зерна; Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; Технологія молока та молочних продуктів; Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби; Технологія бродильних виробництв; Технологія жирів та жирозамінників; Технологія консервування плодів та овочів; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Процеси та апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів; Науково-дослідна робота студентів; **Технологія оздоровчих харчових продуктів**; Харчова хімія; Безпека життєдіяльності; Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості; Основи охорони праці; Проектування закладів харчування; Навчальна практика; Виробнича практика; Переддипломна практика; Кваліфікаційна робота.

5. Передумови для вивчення дисципліни

Здобувачі вищої освіти повинні оволодіти базовими знаннями та компетентностями, які передбачені освітньо-професійною програмою спеціальності 181 – «Харчові технології». До вивчення дисципліни «Технології оздоровчих харчових продуктів», здобувачі вищої освіти повинні вивчити дисципліни з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки: (Історія України; Українська мова (за професійним спрямуванням); Історія української культури та культурологія; Філософія; Іноземна мова; Політологія, Фізичне виховання) та циклу математичної та природничо-наукової підготовки: (Вища математика; Фізика; Загальна та неорганічна хімія; Органічна хімія; Аналітична хімія; Фізична і колоїдна хімія; Біохімія; Інформатика та інформаційні технології; Технічна мікробіологія; Проблеми використання генетично-модифікованої сировини; Харчові та дієтичні добавки).

6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин			
№	назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	СР	Разом
1	Вплив інгредієнтів їжі на здоров'я людини	1	Вплив різних факторів на здоров'я людей	2	2	2	6
		2	Фізіологічно-гігієнічні основи раціонального харчування	2	2	2	6
		3	Вплив харчування на здоров'я людини. Роль у оздоровленні інших сторін життєдіяльності людини	2	2	2	6
Всього за змістовний модуль				6	6	6	18
2	Застосування сучасних методів досліджень режиму харчування населення	1	Організація і методи інструментальних досліджень	2	2	2	6
		2	Методи дослідження збалансованості раціонів	2	2	2	6
Всього за змістовний модуль				4	4	4	12
3	Обґрунтування раціонів здорового харчування	1	Аналіз впливу різних чинників на здоров'я населення. Вплив раціонального харчування на здоров'я населення. Чинники, що впливають на якісне харчування	2	2	2	6
		2	Принципи раціонального харчування. Продукти в раціональному харчуванні. Організація раціонального харчування. Збалансоване харчування	4	4	4	12
		3	Аналіз факторів, що впливають на засвоєння їжі. Добовий ритм засвоєння їжі. Особливості раціонального харчування дітей і підлітків	4	4	4	12
Всього за змістовний модуль				10	10	10	30

4	Обґрунтування раціонального меню для населення	1	Напрямки забезпечення продуктової корзини корисними продуктами	2	2	2	6
		2	Основи розробки меню для раціонального харчування	2	2	2	6
		3	Кейтеринг – як сучасний метод обслуговування клієнтів	2	2	2	6
		4	Розробка рецептур страв раціонального меню	2	2	2	6
		5	Детальне планування оптимальних термінів приготування продуктових пакетів	2	2	2	6
Всього за змістовний модуль				10	10	10	30
Всього годин по навчальній дисципліні				30	30	30	90

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год	кредитів	%
Вплив інгредієнтів їжі на здоров'я людини	18	0,6	20,0
Застосування сучасних методів досліджень режиму харчування населення	12	0,4	13,4
Обґрунтування раціонів здорового харчування	30	1,0	33,3
Обґрунтування раціонального меню для населення	30	1,0	33,3
Всього	90	3,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Вплив інгредієнтів їжі на здоров'я людини	18	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Застосування сучасних методів досліджень режиму харчування населення	12	
Обґрунтування раціонів здорового харчування	30	

Обґрунтування раціонального меню для населення	30	
Всього	90	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1

ВПЛИВ ІНГРЕДІЄНТІВ ЇЖИ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

Тема 1. Вплив різних факторів на здоров'я людей. Поняття «здоров'я», його зміст і критерії. Харчування як засіб оздоровлення. Анатомічно-фізіологічні аспекти функціонування травної системи.....2 год.

Ключові слова: харчування, їжа, правова основа, безпечність, харчова цінність, безпека

Key words: grub, food, legal basis, safety, nutritional value, safety

Тема 2. Фізіологічно-гігієнічні основи раціонального харчування. Значення білків у харчуванні. Жири та жирні кислоти як необхідний компонент харчування. Енергетична складова харчування. Харчові продукти як джерело вітамінів. Значення мінеральних речовин у харчуванні. Новітні підходи визначення ролі харчових волокон у харчуванні. Питний режим як фактор формування здоров'я людини. Значення холестерину в раціональному харчуванні. Гальмування окисних перетворень антиоксидантами.....2 год.

Ключові слова: раціон, харчування, продукти, поживні речовини, збалансоване харчування

Key words: diet, nutrition, products, nutrients, balanced nutrition

Тема 3. Вплив харчування на здоров'я людини. Роль у оздоровленні інших сторін життєдіяльності людини. Харчова псевдоалергія. Харчові продукти, які містять гістамін, тірамін. Продукти, що призводять до мігрені. Гігієна харчування.....2 год.

Ключові слова: інулін, вітаміни, мінерали, пребіотики, пробіотики

Key words: inulin, vitamins, minerals, prebiotics, probiotics

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2

ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕНЬ РЕЖИМУ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ

Тема 1. Організація і методи інструментальних досліджень. Метод «Діаграма Ісікава». Метод «Діаграма Парето». Метод «Дельфі». Метод «Стрілочна діаграма» (діаграма Ганта).....2 год.

Ключові слова: метод, діаграма, суть, мета, дослідження

Key words: method, diagram, essence, purpose, research

Тема 2. Методи дослідження збалансованості раціонів. Дослідження масової частки білків. Визначення вмісту жиру. Визначення вуглеводів. Розрахунок калорійності страв.....2 год.

Ключові слова: білки, харчування, жири, вуглеводи, калорійність

Key words: proteins, foods, fats, carbohydrates, calories

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3

ОБҐРУНТУВАННЯ РАЦІОНІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Тема 1. Вплив раціонального харчування на здоров'я населення. Аналіз впливу різних чинників на здоров'я населення. Вплив раціонального харчування на здоров'я населення. Чинники, що впливають на якісне харчування.....2 год.

Ключові слова: харчування, продукти, якість, режим, імунітет, здоров'я

Key words: food, products, quality, regime, immunity, health

Тема 2. Принципи раціонального харчування. Продукти в раціональному харчуванні. Організація раціонального харчування. Збалансоване харчування. Значення м'яса, риби, яєць, цукру та цукрозамінників, солі, молока і молочних продуктів, горіхів, овочів та фруктів в раціональному харчуванні.....4 год.

Ключові слова: ковбаси, напівфабрикати, консерви, м'ясні хлібці, слайси, молоко, яйця, цукор, сіль, овочі, фрукти

Key words: sausages, semi-finished products, canned food, meat loaves, slices, milk, eggs, sugar, salt, vegetables, fruits

Тема 3. Засвоєння харчових продуктів у харчуванні людини. Аналіз факторів, що впливають на засвоювання їжі. Добовий ритм засвоєння їжі. Особливості раціонального харчування дітей і підлітків.....4 год.

Ключові слова: харчування, продукти спеціального призначення, біологічно активні речовини, нутрієнти, мікронутрієнти

Key words: food, special purpose products, biologically active substances, nutrients, micronutrients

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 4

ОБҐРУНТУВАННЯ РАЦІОНАЛЬНОГО МЕНЮ ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ

Тема 1. Напрямки забезпечення продуктової корзини корисними продуктами. Шляхи покращення якості харчування. Розробка техніко-технологічних основ виробництва високоякісної продукції. Технологічна підготовка виробництва для забезпечення системи раціонального харчування.....2 год.

Ключові слова: харчування, продукти спеціального призначення,

біологічно активні речовини, нутрієнти, мікронутрієнти

Key words: food, special purpose products, biologically active substances, nutrients, micronutrients

Тема 2. Основи розробки меню для раціонального харчування. Вплив теплової обробки на харчові продукти. Повноцінне харчування. Розробка здорового раціону харчування. Взаємозв'язок між станом здоров'я та необхідними нутрієнтами.....2 год.

Ключові слова: харчування, продукти спеціального призначення, біологічно активні речовини, нутрієнти, мікронутрієнти

Key words: food, special purpose products, biologically active substances, nutrients, micronutrients

Тема 3. Кейтеринг – як сучасний метод обслуговування клієнтів. Аналіз світового ринку кейтерингу. Кейтеринг у сфері громадського харчування. Види кейтерингу.....2 год.

Ключові слова: харчування, кейтеринг, фуршет, соціальний кейтеринг, обслуговування

Key words: food, catering, buffet, social catering, service

Тема 4. Розробка рецептур страв раціонального меню. Алгоритм розробки меню раціонального харчування. Режими харчування при раціональному споживанні їжі різних вікових груп. Розрахунок енергетичної цінності страв.....2 год.

Ключові слова: харчування, режим, їжа, страва, енергетична цінність

Key words: food, mode, food, dish, energy value

Тема 5. Детальне планування оптимальних термінів приготування продуктових пакетів. Мережева діаграма приготування страв для першого, другого, третього, четвертого, п'ятого, шостого та сьомого продуктового пакету.....2 год.

Ключові слова: харчування, режим, їжа, страва, енергетична цінність

Key words: food, mode, food, dish, energy value

Всього: 30 год.

7.4. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Вплив інгредієнтів їжі на здоров'я людини	6	х
1. Вплив різних факторів на	2	Опитування. Тестові

здоров'я людей		завдання. Виконання презентаційного матеріалу
2. Фізіологічно-гігієнічні основи раціонального харчування	2	Опитування. Тестові завдання. Виконання презентаційного матеріалу
3. Вплив харчування на здоров'я людини. Роль у оздоровленні інших сторін життєдіяльності людини	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
Змістовний модуль 2. Застосування сучасних методів досліджень режиму харчування населення	4	x
1. Організація і методи інструментальних досліджень	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
2. Методи дослідження збалансованості раціонів	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
Змістовний модуль 3. Обґрунтування раціонів здорового харчування	10	x
1. Аналіз впливу різних чинників на здоров'я населення. Вплив раціонального харчування на здоров'я населення. Чинники, що впливають на якісне харчування	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
2. Принципи раціонального харчування. Продукти в раціональному харчуванні. Організація раціонального харчування. Збалансоване харчування	4	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
3. Аналіз факторів, що впливають на засвоєння їжі. Добовий ритм засвоєння їжі. Особливості раціонального харчування дітей і підлітків	4	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
Змістовний модуль 4.	10	x

Обґрунтування раціонального меню для населення		
1. Напрямки забезпечення продуктової корзини корисними продуктами	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
2. Основи розробки меню для раціонального харчування	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
3. Кейтеринг – як сучасний метод обслуговування клієнтів	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
4. Розробка рецептур страв раціонального меню	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу
5. Детальне планування оптимальних термінів приготування продуктивних пакетів	2	Опитування. Виконання тестового завдання. Виконання презентаційного матеріалу

7.5. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

<i>Назва змістовного модуля/тема</i>	<i>Обсяг годин</i>	<i>Завдання</i>
Змістовний модуль 1. Вплив інгредієнтів їжі на здоров'я людини	6	х
1. Вплив різних факторів на здоров'я людей	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
2. Фізіологічно-гігієнічні основи раціонального харчування	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
3. Вплив харчування на здоров'я людини. Роль у	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного

оздоровленні інших сторін життєдіяльності людини		матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
Змістовний модуль 2. Застосування сучасних методів досліджень режиму харчування населення	4	x
1. Організація і методи інструментальних досліджень	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
2. Методи дослідження збалансованості раціонів	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
Змістовний модуль 3. Обґрунтування раціонів здорового харчування	10	x
1. Аналіз впливу різних чинників на здоров'я населення. Вплив раціонального харчування на здоров'я населення. Чинники, що впливають на якісне харчування	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
2. Принципи раціонального харчування. Продукти в раціональному харчуванні. Організація раціонального харчування. Збалансоване харчування	4	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
3. Аналіз факторів, що впливають на засвоювання їжі. Добовий ритм засвоєння їжі. Особливості раціонального харчування дітей і підлітків	4	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
Змістовний модуль 4. Обґрунтування раціонального меню для населення	10	x
1. Напрямки забезпечення	2	Виконати самостійну роботу у

продуктової корзини корисними продуктами		вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
2. Основи розробки меню для раціонального харчування	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
3. Кейтеринг – як сучасний метод обслуговування клієнтів	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
4. Розробка рецептур страв раціонального меню	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
5. Детальне планування оптимальних термінів приготування продуктивних пакетів	2	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу. Представити дану роботу аудиторії.
Разом по дисципліні	30	x

Реферати для виконання самостійної роботи

1. Особливості збагачення традиційних харчових середовищ мікронутрієнтами.
2. Біологічно активні речовини харчових рослин.
3. Вплив технологічних процесів на вміст біологічно активних речовин у харчових продуктах.
4. Технологія функціональних молочних продуктів з про- та пребіотичними властивостями.
5. Пшеничні зародки – перспективна сировина для отримання оздоровчих композицій імуномодельючої дії.
6. Використання рослинних поліфункціональних кріопорошків у виробництві оздоровчих продуктів.
7. Створення біокомплексів на основі нових видів харчової клітковини оздоровчої дії.
8. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях.

9. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях.

10. Водорості як природні концентрати функціональних інгредієнтів та їх використання для збагачення харчових продуктів.

11. Пріоритетні види сировини для сфери оздоровчого харчування.

12. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення.

Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання виконуються у формі розрахункових завдань. Метою даних завдань є навчитися складати раціон харчування для людей, що потребують дієтичного харчування.

Завдання 1. Скласти добовий раціон харчування для людини, хворої на цукровий діабет.

Завдання 2. Скласти добовий раціон харчування для людини, що страждає ожирінням.

Завдання 3. Скласти добовий раціон харчування для людини, що страждає від хронічних запалень шлунку.

Завдання 4. Скласти добовий раціон харчування для людини, що хвора на подагру.

Завдання 5. Скласти добовий раціон харчування для людини, у якої хвора печінка та жовчний міхур.

Завдання 6. Скласти добовий раціон харчування для людини, у якої хвора серцево-судинна система.

Завдання 7. Скласти добовий раціон харчування для людини, що страждає на хронічний гастрит.

Завдання 8. Скласти добовий раціон харчування для людини, що страждає на хворобу нирок.

7.6. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовний модуль 1

1. Фактори, які впливають на здоров'я людини.
2. Поняття «здоров'я».
3. Назвіть три види здоров'я та їх визначення.

4. Значення білків у харчуванні людини.
5. Значення жирів у харчуванні людини.
6. Значення вуглеводів у харчуванні людини.
7. Значення вітамінів у харчуванні людини.
8. Значення мінеральних речовин у харчуванні людини.
9. Значення харчових волокон у харчуванні людини.
10. Вода та її роль у харчуванні людини.
11. Значення холестерину в раціональному харчуванні.
12. Гальмування окисних перетворень антиоксидантами.
13. Харчові продукти, що містять гістамін.
14. Харчові продукти, що містять тірамін.
15. Продукти, що призводять до мігрені.
16. Роль у оздоровленні інших сторін життєдіяльності людини.

Змістовний модуль 2

1. Призначення, мета та суть методу «Діаграма Ісікава».
2. Загальні правила побудови методу «Діаграма Ісікава».
3. Мета та суть методу «Діаграма Парето».
4. Види діаграм Парето.
5. Загальні правила побудови методу «Діаграма Парето».
6. Призначення, мета та суть методу «Дельфі».
7. Особливості методу «Дельфі», позитивні та негативні сторони.
8. Призначення, мета та суть методу «Діаграма Ганта».
9. План дій для побудови діаграми Ганта.
10. Визначення масової частки білка.
11. Визначення вмісту жиру.
12. Визначення вмісту вуглеводів.
13. Розрахунок калорійності їжі.

Змістовний модуль 3

1. Чинники, які впливають на здоров'я населення.
2. Основні закони раціонального харчування.
3. Чинники, що впливають на якісне харчування.
4. Принципи раціонального харчування.
5. Правила в раціональному харчуванні.
6. Класифікація груп продуктів та їх характеристика.
7. Набір продуктів, які рекомендуються для різних груп населення.
8. Назвати продукти, які багаті вуглеводами.
9. Назвати продукти, які багаті білками.
10. Назвати «нейтральні» продукти.
11. Значення м'яса в раціональному харчуванні.
12. Значення риби в раціональному харчуванні.

13. Значення яєць в раціональному харчуванні.
14. Значення цукру та цукрозамінників в раціональному харчуванні.
15. Значення солі в раціональному харчуванні.
16. Значення молока та молочних продуктів в раціональному харчуванні.
17. Значення горіхів в раціональному харчуванні.
18. Значення овочів в раціональному харчуванні.
19. Значення фруктів в раціональному харчуванні.
20. Організація раціонального харчування.
21. Теорія адекватного харчування.
22. Збалансованість раціону харчування для різних вікових груп.
23. Співвідношення харчових речовин у раціоні.
24. Співвідношення основних вітамінів.
25. Фактори, що впливають на засвоєння їжі.
26. Коефіцієнт засвоєності харчових продуктів.
27. Правила поєднання харчових продуктів за Г. Шелтоном.
28. Неправильне поєднання продуктів харчування за Г. Шелтоном.
29. Правильне поєднання харчових продуктів за Г. Шелтоном.
30. Принципи правильного режиму харчування.
31. Особливості харчування дітей та підлітків.

Змістовний модуль 4

1. Напрямки щодо удосконалення якості харчування.
2. Вплив теплової обробки на харчові продукти.
3. Взаємозв'язок між станом здоров'я та необхідними нутрієнтами.
4. Дайте визначення «кейтеринг».
5. Кейтеринг поза рестораном.
6. Соціальний кейтеринг.
7. VIP-кейтеринг.
8. Види кейтерингу.
9. Алгоритм розробки меню раціонального харчування.
10. Співвідношення основних мінеральних речовин при раціональному харчуванні.
11. Оптимальні терміни приготування продуктових пакетів.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Класична теорія збалансованого харчування
2. Теорія адекватного харчування
3. Основні принципи теорії раціонального харчування
4. Концепція оптимального харчування. Роль мінерних

компонентів їжі в підтриманні здоров'я людини

5. Холістична теорія харчування: основні положення, значення
6. Концепція функціонального харчування
7. Дати характеристику поняття вегетаріанства
8. Види вегетаріанства, їх характеристика
9. Дати характеристику поняття лікувальне голодування
10. Концепція роздільного харчування. Основні принципи
11. Концепція індивідуального харчування
12. Концепція диференційованого харчування (за групою крові).
13. Концепція харчування предків (сироїдіння і сухоїдіння)
14. Дати характеристик зредукованої дієти
15. Дати характеристику кембріджської дієти
16. Концепція головного харчового фактора
17. Концепція індексів харчової цінності
18. Концепція «живої» енергії та уявних ліків
19. Дієта М. Бірхер-Беннера (енергетична дієта)
20. Поняття лікувального харчування, його завдання
21. Принципи лікувального харчування
22. Дати характеристику основних лікувальних дієт
23. Основні завдання дієтичного харчування
24. Поняття лікувально-профілактичного харчування
25. Охарактеризуйте комбіновані продукти
26. Що таке енпіти? Де їх застосовують?
27. Значення білків у харчуванні людини.
28. Значення жирів у харчуванні людини.
29. Значення вуглеводів у харчуванні людини.
30. Значення вітамінів у харчуванні людини.
31. Значення мінеральних речовин у харчуванні людини.
32. Значення харчових волокон у харчуванні людини.
33. Вода та її роль у харчуванні людини.
34. Значення холестерину в раціональному харчуванні.
35. Призначення, мета, суть та загальні правила побудови методу «Діаграма Ісікава».
36. Мета та суть методу «Діаграма Парето». Види діаграм Парето. Загальні правила побудови методу «Діаграма Парето».
37. Призначення, мета та суть методу «Дельфі». Особливості методу «Дельфі», позитивні та негативні сторони.
38. Призначення, мета та суть методу «Діаграма Ганта». План дій для побудови діаграми Ганта.
39. Визначення масової частки білка.

40. Визначення вмісту жиру.
 41. Визначення вмісту вуглеводів.
 42. Розрахунок калорійності їжі.
 43. Значення м'яса в раціональному харчуванні.
 44. Значення риби в раціональному харчуванні.
 45. Значення яєць в раціональному харчуванні.
 46. Значення цукру та цукрозамінників в раціональному харчуванні.
 47. Значення солі в раціональному харчуванні.
 48. Значення молока та молочних продуктів в раціональному харчуванні.
 49. Значення горіхів в раціональному харчуванні.
 50. Значення овочів в раціональному харчуванні.
 51. Значення фруктів в раціональному харчуванні.
 52. Фактори, що впливають на засвоєння їжі.
 53. Правила поєднання харчових продуктів за Г. Шелтоном.
 54. Неправильне поєднання продуктів харчування за Г. Шелтоном.
 55. Правильне поєднання харчових продуктів за Г. Шелтоном.
 56. Особливості харчування дітей та підлітків.
 57. Вплив теплової обробки на харчові продукти.
 58. Дайте визначення «кейтеринг». Кейтеринг поза рестораном.
- Соціальний кейтеринг. VIP-кейтеринг.
59. Види кейтерингу.
 60. Алгоритм розробки меню раціонального харчування.
 61. Екологія харчування.
 62. Харчування та ендоекологія.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:

- 1) знання теоретичних питань з функціонального харчування;
- 2) знання загальних характеристик індивідуального харчування людини;
- 3) розуміння сучасних технологій спеціального харчування.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти повинні продемонструвати вміння

- складати добові раціони харчування;
- використовувати традиційну сировину (фрукти, овочі, ягоди, соки з них) та нетрадиційну сировину (продукти бджільництва, лікарсько-технічну сировину);
- визначати вміст речовин, що сприяють підвищенню імунітету;
- визначати продукти оздоровчого харчування з високим вмістом вітамінів, природних імуномодуляторів.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі. До екзамену допускається здобувач вищої освіти, який виконав не менше 90% лабораторних завдань та набрав під час опитування та тестування від 36 до 60 балів

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

- «відмінно» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;

- «добре» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;

- «задовільно» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;

- «не задовільно» – здобувач вищої освіти дав неправильні

відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відміно
82 - 89	B	добре
75 - 81	C	
64 - 74	D	задовільно
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

№ 213 (38,0 м²)

Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73

Спеціальне технічне обладнання:

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.

- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.

- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:

Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.

Windows 8.1 Pro – 1 од.

Mozilla Firefox – 1 од.

Доступ до мережі Internet.

Інформаційне забезпечення:

Навчально-методична література – 24 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Міхєєнко О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2023. 188 с.

2. Тележко Л. М., Дзюба Н. А., Кашкано М. А. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія. Херсон : Олді-плюс, 2018. 200 с.

3. Шевчук Н. П. Технологія оздоровчих харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2024. 96 с.

4. Стріха Л. О., Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : методичні рекомендації для лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 96 с.

5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. Харків : УІПА, 2013. 450 с.

6. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. К. : НУХТ, 2009. 310 с.

7. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2012. 116 с.

8. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навчальний посібник. К. : НУХТ, 2010. 190 с.

10.2 Допоміжна література

1. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса : Друк, 2013. 312 с.

2. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. для студ. вищ.

навч. закл. К : Центр учбової літератури, 2009. 544 с.

3. Зубар, Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К. : Центр учбової літератури, 2010. 336 с.

4. Литвиненко О. А., Гладкий Ф. Ф., Федякіна З. П. Виробництво харчових форм білків із насіння олійних культур. Наукове видання. К.: Аграр. Наука, 2016. 52 с.

5. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федотова [та ін.]. К.: КНТЕУ, 2008. 718 с.

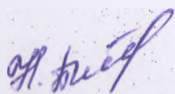
6. Гладкий Ф. Ф., Тимченко В. К., Демидов І. М. Технологія модифікованих жирів: Навчальний посібник. Харків: Підручник НТУ «ХП», 2012. 210 с.

7. Гончаренко М. С., Бойчук Ю. Д. Екологія людини : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2008. 391 с.

8. Грибан В. Г. Валеологія. К. : Центр учбової літератури, 2008. 214 с.

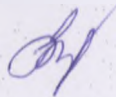
9. Міхеєнко О. І. Валеологія : Основи індивідуального здоров'я людини : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2010. 448 с.

Розробник програми:
докторка філософії, доцентка



Наталя ШЕВЧУК

Завідувачка кафедри
кандидатка с.-г. наук, доцентка



Олена ПЕТРОВА