

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ 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

Наталя ШЕВЧУК

« 28 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ ВІКОВИХ
ГРУП І ПРОФЕСІЙНОЇ ЗАЙНЯТОСТІ»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	2
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Наталя ШЕВЧУК, доктор філософії, доцентка кафедри, shev4uk.n@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.

Протокол № 14 від « 17 » 06 2024 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від « 24 » 06 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 13 від « 25 » 06 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з особливостей технологій продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, асортименту продуктів для різних вікових груп, режимів технологічних процесів, технологій виробництва окремих груп продуктів, основного технологічного обладнання.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій пов'язаних із особливостями харчування людей різних вікових груп і професійної зайнятості, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
3. Компетентності	Інтегральна компетентність(ІК): Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. Спеціальні (фахові, предметні, додаткові) компетентності: СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 5. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 6. Здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.
4. Заплановані програмні результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати такі програмні результати навчання: РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернатив у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота	150год./5,0кред 28 год / 0,9 кред 28 год/ 0,9 кред 14 год/ 0,5 кред 80 год/ 2,7 кред

Календарний план

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР
1	Вступ. Особливості харчування людей з різними фізіологічними потребами.	2	-	-	6
2	Основні речовини харчової сировини. Процеси, які призводять до змін властивостей складових харчової сировини.	2	-	2	6
3	Особливості режимів харчування та умов прийому їжі людей різних вікових груп і професійної зайнятості.	4	4	-	6
4	Технології продукції лікувального та дієтичного харчування для людей похилого віку.	2	-	2	6
5	Технології продукції дієтичного харчування для дітей дошкільного віку.	2	4	2	6
6	Технології продукції для диференційованого харчування школярів, студентів коледжів та закладів вищої освіти.	2	-	2	6
7	Технології продукції для диференційованого харчування людей розумової праці.	2	4	-	6
8	Технології продукції для диференційованого харчування водіїв транспорту.	2	-	2	6
9	Технології продукції для диференційованого харчування спортсменів, туристів та військовослужбовців, які зайняті фізичною працею.	2	4	-	6

10	Технології продукції для диференційованого харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками	2	4	2	6
11	Технології продукції для диференційованого харчування вагітних жінок, годуючих матерів. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.	2	4	-	6
12	Технології продукції для диференційованого харчування людей, із захворюваннями нирок, серцево-судинної системи, туберкульозі, ожирінні, цукровому діабеті, при порушенні обміну речовин.	2	4	-	8
13	Технології продукції для диференційованого харчування людей, із захворюваннями органів травлення, печінки, жовчного міхура, підшлункової залози.	2	-	2	6
Всього		28	30	28	14

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

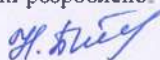
6. Порядок та критерії оцінювання	Поточний контроль знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять. Підсумковий контроль з дисципліни являє собою залік здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навиків відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності. Засоби оцінювання успішності навчання: - вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях; - тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 3-5 балів, не переписуються, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів – він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 3 бали; - участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей; Підсумковий контроль: залік у вигляді надання письмової відповіді на два теоретичних питання. За всі види робіт впродовж семестру (аналіз ситуацій, тестування, індивідуальне завдання) здобувач може отримати
--	---

				від 38 до 60 балів					
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти									
№ змістовного модуля	Кількість годин/змістовних кредитів			Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ	ЛЗ			max	min	max	min
1	28/ 0,9	14/ 0,5	28/ 0,9	Тестовий контроль	2	5	4	10	8
				Виконання практичних робіт	8	2	1	16	8
				Виконання лабораторних робіт	7	3	2	21	14
				Виконання індивідуальних завдань	2	5	2	10	4
	80/2,7			Самостійна робота	1	3	2	3	2
Разом за а змістовний модуль								60	36
Іспит								40	24
Всього за дисципліною								100	60
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу									
Сума балів за всі види навчальної діяльності				Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою				
90-100				A	відмінно				
82-89				B					
75-81				C	добре				
64-74				D					
60-63				E	задовільно				
35-59				FX	незадовільно з можливістю повторного складання				
0-34				F	незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни				
7. Політика курсу				Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - 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	1. Міхесенко 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. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та дитяче харчування : навчальний посібник. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2003. С. 177-178. 3. Мостова Л. М., Олійник Н. Ю., Свідло К. В., Лазарева Т. А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Харків : УПА, 2013. 450 с. 4. Українець А. І. Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. К. : НУХТ, 2009. 310 с. 5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко [та ін.]. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 116 с. 6. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм. навч. К. : НУХТ, 2010. 190 с. 7. Федорченко Л. О., Сімахіна Г. О. Технологія природних харчових сорбентів : Навч. посіб. К. : НУХТ, 2006. 100 с. 8. Капельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

	9. Кручаниця М. І., Миронюк І. С., Розумикова Н. В., Брич В. В., Кіш В. П. Основи харчування. Підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с. 10. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с. 11. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум. Навч. посібн. К. : «Центр учбової літератури», 2013. 208 с. 12. Касянчук В. В., Курганська В. О., Олешко О. М. Рациональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я. Навч. посіб. Суми: Сум. держ. ун-т, 2017. 13. Корзун В. Н. Гігієна харчування: підручник. Київський національний торговельно-економічний ун-т. К. : КНТЕУ, 2003. 236 с. 14. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Суми: Університетська книга, 2007. 441 с. 15. Пішак В. П. та ін. Вплив харчування на здоров'я людини. Підручник ред. М. М. Радько. Чернівці: Книги-XXI, 2006. 500 с. 16. Карпенко П. О. та ін. Оздоровче харчування. Навч. посіб. за ред. д-ра мед. наук, проф. П. О. Карпенка. Київ: КНТЕУ, 2019. 627 с
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Силабус дисципліни розташований на сайті (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/typpstb). Робоча програма та навчально-методичний комплекс дисципліни розташовані на (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
 докторка філософії,
 доцентка кафедри



Наталя ШЕВЧУК

Завідувачка кафедри
 канд. с.-г. наук, доцентка



Олена ПЕТРОВА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПІГОДЖЕНО»
Декан факультету ТВППТСБ
Михайло ГИЛЬ
« 25 » « 06 » 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
« 28 » « 06 » 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ
ВІКОВИХ ГРУП І ПРОФЕСІЙНОЇ ЗАЙНЯТОСТІ»

освітньо-професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
1-го року очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – Магістр

Галузь знань – 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Мова викладання – українська

Миколаїв
2024

Бабенко

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 12.03.2024 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №33-О від 19.03.2024 р.

Розробник програми: доктор філософії, доцентка кафедри Наталі ШЕВЧУК, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій МНАУ протокол №14 від 17.06.2024 року.

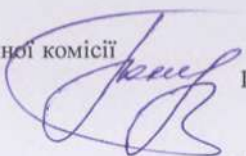
Завідувач кафедри
канд. с.-г. наук, доцент

Олена ПЕТРОВА

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

Протокол № 11 від «24» 06 2024 року.

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



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Дисципліна вивчає особливості технологій продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, асортимент продуктів для різних вікових груп, режими технологічних процесів, технології виробництва окремих груп продуктів, основне технологічне обладнання.

Summary

The discipline studies the peculiarities of food technologies for people of different age groups and professional employment, the range of products for different age groups, modes of technological processes, production technologies of certain groups of products, basic technological equipment.

2. Опис дисципліни

Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості

Галузь знань: **18 Виробництво та технології**

Освітня спеціальність: **181 Харчові технології**

Освітній ступінь: **Магістр**

Кваліфікація: **Магістр з харчових технологій**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Обов'язкова**

Семестр – **2**

Кількість кредитів ECTS – **5**

Кількість модулів – **1**

Загальна кількість годин – **150**

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

лекцій – **28 / 0,9;**

лабораторних занять – **28 / 0,9;**

практичних занять – **14 / 0,5**

самостійна робота – **80 / 2,7.**

Форма підсумкового контрольного заходу – **іспит**

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.

Університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організовують 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* – сукупості 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, завдання, об'єкт, предмет навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій пов'язаних із особливостями харчування людей різних вікових груп і професійної зайнятості, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Завдання дисципліни: розвинути у здобувачів здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій; обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій; забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі; здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.

Об'єкт дисципліни: технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, особливості рецептурних складів з урахуванням фізіологічних особливостей споживачів, вимоги до якості готової продукції.

Предмет навчальної дисципліни: хімічний склад і біохімічні властивості харчової сировини, методи контролю якості сировини та готової продукції, особливості організації технологічних процесів виробництва продукції різного призначення, режими обробки різних видів сировини, технологічне обладнання виробництва.

Інтегральна компетентність(ІК):

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Спеціальні (фахові, предметні, додаткові) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 5. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів

під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 6. Здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості

Програмні результати навчання:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернатив у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

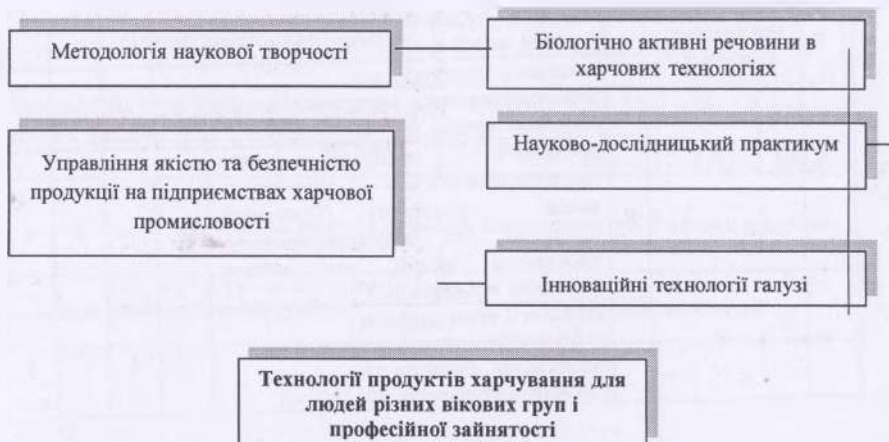
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни

Викладання дисципліни «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості» базуються на знаннях освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня і безпосередньо пов'язане із спеціальними дисциплінами, серед яких можна виділити харчову хімію.

6. Структурно-логічна схема з дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги, годин				
№	назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	разом
I	Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	1	Вступ. Особливості харчування людей з різними фізіологічними потребами.	2	-	-	6	8
		2	Основні речовини харчової сировини. Процеси, які призводять до змін властивостей складових харчової сировини.	2	-	2	6	10
		3	Особливості режимів харчування та умов прийому їжі людей різних вікових груп і професійної зайнятості.	4	4	-	6	14
		4	Технології продукції лікувального та дієтичного харчування для людей похилого віку.	2	-	2	6	10
		5	Технології продукції дієтичного харчування для дітей дошкільного віку.	2	4	2	6	14
		6	Технології продукції для диференційованого харчування школярів, студентів коледжів та закладів вищої освіти.	2	-	2	6	10
		7	Технології продукції для диференційованого харчування людей розумової праці.	2	4	-	6	12
		8	Технології продукції для диференційованого харчування водіїв транспорту. Технології продукції для диференційованого харчування людей, що зайняті фізичною працею.	2	-	2	6	10
		9	Технології продукції для диференційованого харчування спортсменів, туристів та військовослужбовців, які зайняті	2	4	-	6	12

		фізичною працею.					
	10	Технології продукції для диференційованого харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками	2	4	2	6	14
	11	Технології продукції для диференційованого харчування вагітних жінок, годуючих матерів. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.	2	4	-	6	12
	12	Технології продукції для диференційованого харчування людей, із захворюваннями шлук, серцево-судинної системи, туберкульозі, ожирінні, цукровому діабеті, при порушенні обміну речовин.	2	4	-	8	14
	13	Технології продукції для диференційованого харчування людей, із захворюваннями органів травлення, печінки, жовчного міхура, підшлункової залози.	2	-	2	6	10
Всього годин за семестр			28	28	14	80	150

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1 Розподіл годин і залікових кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	годин	кредитів	%
Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	150	5	100,0
Всього	150	5,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
--------------------------	-----------------	------------------

Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.	150	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Всього	150	х

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Змістовний модуль 1. Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.

1. Вступ. Особливості харчування людей з різними фізіологічними потребами. Рекомендовані групи продукції для харчування людей різних вікових груп і професійної зайнятості..... 2 год.

Keywords: nutrition of people with different physiological needs, products for nutrition of people of different age groups.

2. Основні речовини харчової сировини. Процеси, які призводять до змін властивостей складових харчової сировини. Хімічний склад сировини та продуктів харчування.....2 год.

Keywords: the main substances of food raw materials, technological processes, changes in the properties of food raw materials, the chemical composition of raw materials and food products.

3. Особливості режимів харчування та умов прийому їжі людей різних вікових груп і професійної зайнятості. Харчування дітей, підлітків, дорослих, людей із хронічними захворюваннями, людей з особливими умовами праці, вагітних та жінок, які годують грудьми..... 4 год.

Keywords: peculiarities of food regimes, food intake conditions of people of different age groups and professional employment, nutrition of children, teenagers, adults, people with chronic diseases, people with special working conditions, pregnant and breastfeeding women.

4. Технології продукції лікувального та дієтичного харчування для людей похилого віку. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів..... 2 год.

Keywords: technologies of therapeutic and dietary food products for the elderly, assortment, peculiarities of technological processes of production of certain groups of products.

5. Технології продукції дієтичного харчування для дітей дошкільного віку. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів..... 2 год.

Keywords: technologies of dietary food products, baby food, children of preschool age, range of children's products, technological processes.

6. Технології продукції для диференційованого харчування школярів, студентів коледжів та закладів вищої освіти. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів..... 2 год.

Keywords: product technology, nutrition of schoolchildren, nutrition of college students, nutrition of university students, baby food products, range of children's products, technological processes.

7. Технології продукції для диференційованого харчування людей розумової праці. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: technologies of food production, differentiated nutrition of people of intellectual labor, range of food products, technological processes.

8. Технології продукції для диференційованого харчування водіїв транспорту. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: technologies of food products, differentiated nutrition of transport drivers, range of food products, technological processes.

9. Технології продукції для диференційованого харчування спортсменів, туристів та військовослужбовців, які зайняті фізичною працею. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: food products, differentiated nutrition of athletes, tourists and military personnel, nutrition of people engaged in physical labor, assortment of food products, technological processes.

10. Технології продукції для диференційованого харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: food products, differentiated nutrition of people working in specific conditions and in contact with impressive professional factors, nutrition of people engaged in physical labor, assortment of food products, technological processes.

11. Технології продукції для диференційованого харчування вагітних жінок, годуючих матерів. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: product technologies, differentiated nutrition of pregnant women, nursing mothers, assortment, peculiarities of technological processes.

12. Технології продукції для диференційованого харчування людей, із захворюваннями нирок, серцево-судинної системи, туберкульозі, ожирінні, цукровому діабеті, при порушенні обміну речовин. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: food products, prevention of diseases, "diseases of civilization", kidney diseases, diseases of the cardiovascular system, tuberculosis, obesity, diabetes, metabolic disorders, assortment of products, technological processes.

13. Технології продукції для диференційованого харчування людей, із захворюваннями органів травлення, печінки, жовчного міхура, підшлункової залози. Асортимент. Особливості технологічних процесів окремих груп продуктів.....2 год.

Keywords: production technologies, differentiated human nutrition, diseases of digestive organs, liver, gall bladder, pancreas, range of food products for patients.

Разом: 28 год.

7.4. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

№ за/п	Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.			
1	Технологія виробництва охолоджених салатів-мікс.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
2	Технологія виробництва дитячих м'ясо-рослинних консервів	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
3	Технологія виробництва енергетичних батончиків	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
4	Технологія виробництва сухих перших і других страв підвищеної енергетичної цінності.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
5	Технологія виробництва молочних продуктів з антиоксидантною дією	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
6	Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів, збалансованих за амінокислотним складом.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
7	Технологія виробництва плодово-ягідних і овочевих соків дієтичного спрямування.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Всього за змістовний модуль		28	X

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

№ за/п	Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.			
1	Лікувальне харчування, принципи лікувального харчування, основні лікувальні дієти.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
2	Лікувальні властивості компонентів плодоовочевої сировини та їх вплив на життєдіяльність організму людини.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
3	Технологія напоїв функціонального призначення.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
4	Особливості технологій створення функціональних продуктів.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.

5	Технологія використання нетрадиційної антоціановмісної сировини в харчових продуктах.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
6	Технологічні аспекти збагачення харчових продуктів макро- і мікроелементами.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
7	Продукти збагачені екстрактами із біомаси, лікарських пряно-ароматичних рослин.	2	Тестове опитування. Модульна контрольна робота
Всього за змістовний модуль		14	X

* – див. перелік тем індивідуальних робіт

7.6. Перелік тем індивідуальних робіт

№	Теми	Форма перевірки
1.	Піраміда харчування населення Південного регіону України.	опитування
2.	Переваги та недоліки основного раціону харчування жителів Східної частини України.	опитування
3.	Піраміда харчування населення курортних міст.	опитування
4.	Піраміда харчування населення України, яке мешкає в Карпатах.	опитування
5.	Піраміда харчування населення Центрального регіону України.	опитування
6.	Потенційні небезпеки генетично модифікованих продуктів для організму людини.	опитування
7.	Отруєння, спричинені важкими металами.	опитування
8.	Негативний вплив нітратів і нітритів на здоров'я людини.	опитування
9.	Потенційні джерела токсичних речовин для людини.	опитування
10.	Рекомендації до харчування для дітей з надлишковою вагою.	опитування
11.	Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями шлунково-кишкового тракту.	опитування
12.	Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями серцево-судинною системою.	опитування
13.	Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями бронхо-легеневої системи.	опитування
14.	Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями опорно-рухового апарату.	опитування
15.	Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями ендокринної системи.	опитування
16.	Лікарська рослинна сировина, як джерело біологічно-активних речовин.	опитування

17.	Природні антиоксиданти, які використовують в харчових продуктах.	опитування
18.	Композиції різних видів рослинної сировини для харчових продуктів.	опитування
19.	Рослинна сировина, як основа фіточаїв.	опитування
20.	Фіточаї для дієтичного харчування.	опитування
21.	Фіточаї для схуднення.	опитування
22.	Фіточаї для ведичної культури харчування.	опитування
23.	Мінеральна вода із лікувальними властивостями.	опитування
24.	Водний баланс організму.	опитування
25.	Вимоги до якості питної води	опитування
26.	Фруктово-ягідні напої в дієтології	опитування
27.	Оцінка впливу незбалансованих дієт на організм людини	опитування
28.	Продукти для оздоровчого харчування, як спосіб профілактики розвитку захворювань.	опитування
29.	Особливості харчування людей із захворюваннями серцево-судинної системи.	опитування
30.	Особливості харчування людей із захворюваннями шлунково-кишкового тракту.	опитування
31.	Особливості харчування людей із захворюваннями опорно-рухового апарату.	опитування
32.	Особливості харчування людей із захворюваннями сечостатевої системи.	опитування
33.	Особливості харчування людей із захворюваннями дихальної системи.	опитування
34.	Особливості харчування студентів.	опитування
35.	Особливості дитячого харчування різних вікових груп.	опитування
36.	Особливості харчування осіб похилого та старечого віку.	опитування
37.	Особливості харчування спортсменів під час систематичних тренувань, в період зборів та в дні змагань.	опитування
38.	Особливості харчування людей розумової праці.	опитування
39.	Види лікарської рослинної сировини для збагачення продуктів харчування.	опитування
40.	Особливості харчування людей, які займаються важкою фізичною працею.	опитування

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

Самостійна робота здобувачів вищої освіти над курсом – 74 години (1, заліковий кредит) із опрацювання теоретичного матеріалу.

№	Теми	Кількість годин	Форма перевірки
1	Особливості харчування людей різних	6	опитування

	вікових груп.		
2	Хімічний склад харчової сировини за основними групами.	6	опитування
3	Особливості режимів харчування людей різних вікових груп і професійної зайнятості.	6	опитування
4	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для лікувального та дієтичного харчування людей похилого віку.	6	опитування
5	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для дієтичного харчування дітей дошкільного віку.	6	опитування
6	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування школярів, студентів коледжів та закладів вищої освіти.	6	опитування
7	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування людей розумової праці.	6	опитування
8	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування водіїв транспорту.	6	опитування
9	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування спортсменів, туристів та військовослужбовців, які зайняті фізичною працею.	6	опитування
10	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками	6	опитування
11	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування вагітних жінок, годуючих матерів.	6	опитування
12	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування людей, із захворюваннями нирок, серцево-судинної системи, туберкульозі, ожирінні, цукровому діабеті, при порушенні обміну речовин.	8	опитування
13.	Асортимент продуктів харчування, рекомендований для диференційованого харчування людей, із захворюваннями органів травлення, печінки, жовчного міхура, підшлункової залози.	6	опитування

7.8. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти**Питання для поточного контролю знань**

1. Технологічний цикл виробництва харчової продукції оздоровчого спрямування.
2. Асортимент харчової продукції оздоровчого харчування, чинники для формування асортименту.
3. Способи технологічного оброблення харчової сировини.
4. Харчова цінність овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів.
5. Характеристика, хімічний склад і харчова цінність риби та морепродуктів. Обробка м'яса, риби і морепродуктів.
6. Характеристика, хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Обробка м'яса і субпродуктів.
7. Значення білків, вуглеводів, жирів та інших поживних речовин у харчуванні людини. Їх хімічна природа та будова, зміни під час термічної обробки.
8. Вплив процесів, що відбуваються під час теплового оброблення у продуктах, на засвоєння основних поживних речовин. Підвищення калорійності продукції.
9. Соуси для дієтичного і оздоровчого харчування. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів. Технологія виробництва соусів.
10. Виробництво продукції із плодоовочевої сировини для харчування людей літнього віку. Вимоги до якості сировини.
11. Виробництво продукції із плодоовочевої сировини для дитячого харчування. Вимоги до якості сировини.
12. Харчова цінність страв з круп, бобових і макаронних виробів.
13. Значення рибних продуктів у харчуванні людини.
14. Значення м'ясних продуктів у харчуванні людини.
15. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Продукти переробки.
16. Значення солодких страв у харчуванні людей. Технологічні прийоми для виробництва продукції оздоровчого харчування.
17. Харчова цінність продукції з борошна. Вимоги до сировини для продукції оздоровчого харчування.
18. Харчування людини як медико-біологічна проблема.
19. Фізіологічні основи раціонального харчування.
20. Значення основних харчових речовин у забезпеченні процесів життєдіяльності.
21. Вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі людям різних вікових груп.
22. Потреба в основних нутрієнтах в залежності від віку і професійної зайнятості.
23. Основи та загальні принципи оздоровчого харчування.

24. Рекомендовані групи продуктів при захворюваннях органів травлення, печінки, жовчного міхура, підшлункової залози.

25. Рекомендовані групи продуктів при захворюваннях нирок, серцево-судинної системи, порушенні обміну речовин, туберкульозі, ожирінні, цукровому діабеті.

26. Диференційоване харчування різних груп населення.

27. Рекомендовані групи продуктів для харчування людей розумової праці та водіїв транспорту.

28. Рекомендовані групи продуктів для харчування спортсменів, туристів та людей, що зайняті фізичною працею.

29. Рекомендовані групи продуктів для харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками.

30. Рекомендовані групи продуктів для харчування в оздоровчих закладах.

31. Рекомендовані групи продуктів для харчування дітей та підлітків.

32. Рекомендовані групи продуктів для харчування школярів і студентів ПТУ.

33. Рекомендовані групи продуктів для харчування студентів.

34. Рекомендовані групи продуктів для харчування людей похилого віку.

35. Визначення харчового статусу організму.

36. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для харчування спортсменів, туристів та людей, що зайняті фізичною працею.

37. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками.

38. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для харчування студентів та людей, зайнятих розумовою працею.

39. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із овочів.

40. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із круп.

41. Технологічні прийоми під час виробництва макаронних виробів.

42. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із риби.

43. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із м'яса.

44. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із яєць.

45. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із сиру.

46. Технологічні прийоми під час виробництва кондитерської продукції.

47. Технологічні прийоми під час виробництва дієтичних напоїв.

48. Дієтичні кисломолочні продукти, їх характеристика і застосування.

49. Технологія приготування виробів з тіста для дієтичного харчування.

50. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для хворих діабетом.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Харчування людини в контексті соціально-економічної проблеми.
2. Фізіологічні основи оздоровчого харчування.
3. Основні принципи виробництва харчової продукції оздоровчого спрямування.

4. Асортимент харчової продукції оздоровчого харчування, чинники для формування асортименту.
5. Способи технологічного оброблення харчової сировини під час виробництва дієтичних продуктів.
6. Харчова цінність овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів.
7. Характеристика, хімічний склад і харчова цінність риби та морепродуктів. Обробка м'яса, риби і морепродуктів.
8. Характеристика, хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Обробка м'яса і субпродуктів.
9. Значення білків, вуглеводів, жирів та інших поживних речовин у харчуванні людини. Їх хімічна природа та будова, зміни під час термічної обробки.
10. Вплив процесів, що відбуваються під час теплового оброблення у продуктах, на засвоєння основних поживних речовин. Підвищення калорійності продукції.
11. Виробництво продукції із плодоовочевої сировини для харчування людей літнього віку. Вимоги до якості сировини.
12. Виробництво продукції із плодоовочевої сировини для дитячого харчування. Вимоги до якості сировини.
13. Харчова цінність страв з круп, бобових і макаронних виробів.
14. Значення рибних продуктів у харчуванні людини.
15. Значення м'ясних продуктів у харчуванні людини.
16. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Продукти переробки.
17. Харчова цінність продукції з борошна. Вимоги до сировини для продукції оздоровчого харчування.
18. Харчування людини як медико-біологічна проблема суспільства.
19. Фізіологічні основи раціонального харчування.
20. Значення основних харчових речовин у забезпеченні процесів життєдіяльності.
21. Вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі людям різних вікових груп.
22. Потреба в основних нутрієнтах в залежності від віку і професійної зайнятості.
23. Основи та загальні принципи оздоровчого харчування.
24. Рекомендовані групи продуктів при захворюваннях органів травлення, печінки, жовчного міхура, підшлункової залози.
25. Рекомендовані групи продуктів при захворюваннях нирок, серцево-судинної системи, порушенні обміну речовин, туберкульозі, ожирінні, цукровому діабеті.
26. Диференційоване харчування різних груп населення.
27. Рекомендовані групи продуктів для харчування людей розумової праці та водіїв транспорту.
28. Рекомендовані групи продуктів для харчування спортсменів, туристів та людей, що зайняті фізичною працею.
29. Рекомендовані групи продуктів для харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками.

30. Рекомендовані групи продуктів для харчування в оздоровчих закладах.
31. Рекомендовані групи продуктів для харчування дітей та підлітків.
32. Рекомендовані групи продуктів для харчування школярів і студентів ПТУ.
33. Рекомендовані групи продуктів для харчування студентів.
34. Рекомендовані групи продуктів для харчування людей похилого віку.
35. Визначення харчового статусу організму.
36. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для харчування спортсменів, туристів та людей, що зайняті фізичною працею.
37. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для харчування людей, що працюють у специфічних умовах та контактують із вражаючими професійними чинниками.
38. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для харчування студентів та людей, зайнятих розумовою працею.
39. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із овочів.
40. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із круп.
41. Технологічні прийоми під час виробництва макаронних виробів.
42. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із риби.
43. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із м'яса.
44. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із яєць.
45. Технологічні прийоми під час виробництва продукції із сиру.
46. Технологічні прийоми під час виробництва кондитерської продукції.
47. Технологічні прийоми під час виробництва дієтичних напоїв.
48. Дієтичні кисломолочні продукти, їх характеристика і застосування.
49. Технологія приготування виробів з тіста для дієтичного харчування.
50. Технологічні прийоми під час виробництва продукції для хворих діабетом.

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

Поточний контроль знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять.

Підсумковий контроль з дисципліни являє собою іспит здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навичок відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності.

Засоби оцінювання успішності навчання:

- вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на лабораторних та практичних заняттях;
- тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 8-10 балів, не переписується, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів – він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 4 бали;

- участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей;
- виконання індивідуального завдання у вигляді реферату із наступним захистом наведеного матеріалу.

Підсумковий контроль: іспит проводиться у письмовій формі за питаннями, перелік яких затверджується на засіданні кафедри.

За всі види робіт впродовж семестру (усні відповіді, аналіз ситуацій під час проведення лабораторних та практичних занять, тестування, опрацювання тем, винесених на самостійне опрацювання, виконання індивідуальних завдань) здобувач може отримати від 38 до 60 балів.

**Схема поточного та підсумкового контролю знань
здобувачів вищої освіти**

№ змістовн. модуля	Кількість годин/ залікових кредитів			Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ	ЛЗ			max	min	max	min
1	30/1,0	16/0,5 3	30/1,0	Тестовий контроль	2	5	4	10	8
				Виконання практичних робіт	8	2	1	16	8
				Виконання лабораторних робіт	7	3	2	21	14
				Виконання індивідуальних завдань	2	5	2	10	4
	74/2,47			Самостійна робота	1	3	2	3	2
	Разом за змістовний модуль							60	36
	Іспит							40	24
Всього за дисципліною							100	60	

Після завершення семестру здобувачам вищої освіти, що мають 60 балів, іспит зараховуються автоматично. Здобувачі вищої освіти, які протягом семестру набрали менше 60 балів, складають іспит. Іспит проводиться у письмовій формі за питаннями, перелік яких затверджується на засіданні кафедри.

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	
60 - 63	E	Задовільно
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

Для вивчення курсу та проведення лабораторних та практичних занять на кафедрі обладнано аудиторію № 107. В наявності є технічні засоби для проведення лекцій: таблиці, графіки, схеми, фотографії, малюнки, відеофільми, технологічне обладнання для проведення термічної обробки, подрібнення, консервування.

Для всіх лабораторних та практичних занять є методичні розробки для вивчення навчальної дисципліни, технологічне устаткування, інвентар, посуд.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

1. Міхесенко 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. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та дитяче харчування : навчальний посібник. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2003. С. 177-178.

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

4. Українець А. І. Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. К. : НУХТ, 2009. 310 с.

5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко [та ін.]. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 116 с.

6. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм. навч. К. : НУХТ, 2010. 190 с.

7. Федорченко Л. О., Сімахіна Г. О. Технологія природних харчових сорбентів : Навч. посіб. К. : НУХТ, 2006. 100 с.

8. Капреляни Л. В., Юргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

9. Кручаниця М. І., Миронюк І. С., Розумикова Н. В., Брич В. В., Кіш В. П. Основи харчування. Підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

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

11. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум. Навч. посібн. К. : «Центр учбової літератури», 2013. 208 с.

12. Касянчук В. В., Курганська В. О., Олешко О. М. Рациональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я. Навч. посіб. Суми: Сум. держ. ун-т, 2017.

13. Корзун В. Н. Гігієна харчування: підручник. Київський національний торговельно-економічний ун-т. К. : КНТЕУ, 2003. 236 с.

14. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Навч. посіб. для студ. виш. навч. закл. Суми: Університетська книга, 2007. 441 с.

15. Пішак В. П. та ін. Вплив харчування на здоров'я людини. Підручник ред. М. М. Радько. Чернівці: Книги-XXI, 2006. 500 с.

16. Карпенко П. О. та ін. Оздоровче харчування. Навч. посіб. за ред. д-ра мед. наук, проф. П. О. Карпенка. Київ: КНТЕУ, 2019. 627 с.

Розробник програми:
доцентка кафедри



Наталя ШЕВЧУК

Завідувач кафедри
канд. с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА