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
(підпис)
«_27_» _____06_____ 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ Олена ПЕТРОВА

«_27_» _____06_____ 2023 р.

# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
## «ТЕХНОЛОГІЯ ФІТНЕС-ПРОДУКТІВ ТА ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ»

| | |
|---|---|
| Галузь знань | 18 «Виробництво та технології» |
| Спеціальність | 181 «Харчові технології» |
| Освітньо-професійна програма | Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» |
| Освітній ступінь | «Бакалавр» |
| Семестр | VII |
| Форма здобуття освіти | денна |
| Викладач | Олена ПЕТРОВА, кандидат с.-г. наук, доцент, petrova@mnau.edu.ua |

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Протокол № 13 від « 16 » червня 2023 року.
Завідувач кафедри Олена ПЕТРОВА
Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 26 » червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО
Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 27 » червня 2023 року.
Голова вченої ради _____ Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2022

| | |
|---|---|
| **1. Призначення навчальної дисципліни** | Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з технології виробництва фітнес-продуктів та груп продуктів спеціального призначення з урахуванням класичної теорії збалансованого харчування, концепції оздоровчого харчування, теорії адекватного харчування, концепції роздільного харчування, концепції індивідуального харчування, основних принципів теорії раціонального харчування. Науково-обґрунтований підхід до розробки технологій фітнес-продуктів та груп продуктів спеціального призначення на підставі глибоких знань інгредієнтного складу різних видів сировини. |
| **2. Мета навчальної дисципліни** | Формування у здобувачів вищої освіти, майбутніх фахівців харчової промисловості компетентностей в галузі харчових технологій, що направлені на здобуття студентом знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни, які дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці; забезпечує вміння виробляти високоякісну фітнес-продукцію, продукти спеціального призначення; надає комплекс знань щодо біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет, нових прогресивних технологій виробництва фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення. |
| **3. Компетентності** | ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.<br>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.<br>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.<br>ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.<br>ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. |

| | | |
|---|---|---|
| | ФК 29.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва продукції спеціалізованого харчування.<br>ФК 29.2 Здатність професійно використовувати технології виробництва продукції: дієтичного, геронтологічного, дитячого і спеціального призначення. | |
| **4. Заплановані результати навчальної дисципліни** | У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:<br><br>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.<br>ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.<br>ПРН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.<br>ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.<br>ПРН29.1 Вміти розробляти та удосконалювати технології продуктів спеціалізованого харчування<br>ПРН29.2 Знати і розуміти основні концепції технології виробництва продукції: дієтичного, геронтологічного, дитячого і спеціального призначення | |
| **5. Опис навчальної дисципліни** | Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:<br>- лекції<br>- лабораторні заняття<br>- практичні заняття<br>- самостійна робота | 150/5,0<br><br>30/1,0<br>30/1,0<br>30/1,0<br>60/2,0 |

| Календарний план* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| № з/п | Найменування тем | Розподіл навчального часу, годин | | | |
| | | ЛК | ЛЗ | ПЗ | сам. робота |
| 1. | Технологічні аспекти виробництва фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення | 4 | 2 | 4 | 10 |
| 2. | Характеристика біологічно-активних речовин для продуктів спеціального призначення | 2 | 4 | 2 | 10 |
| 3. | Особливості формування інгредієнтного складу фітнес-продуктів та продуктів спеціального призначення | 8 | 8 | 8 | 10 |
| 4. | Технології виробництва фітнес-продуктів зі зниженою калорійністю | 8 | 8 | 8 | 15 |
| 5. | Технології виробництва спеціалізованих продуктів зі збалансованим хімічним складом | 8 | 8 | 8 | 15 |
| Всього | | 30 | 30 | 30 | 60 |

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

| | |
|---|---|
| **6. Порядок та критерії оцінювання** | *Викладач наводить таку інформацію:*<br>*- усне опитування за темами лекційних, лабораторних і практичних занять;*<br>*- залік у вигляді усних відповідей на питання теоретичного і практичного курсу;*<br>*- іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни;*<br>*- пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні та практичні – 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 лабораторному занятті | 8 | 1,5 | 2,5 | 12 | 20 |
| - опитування на практичному занятті | 8 | 1,5 | 2,5 | 12 | 20 |
| - тестовий контроль | 2 | 3 | 5 | 6 | 10 |
| 2. Самостійна робота в т.ч.: | | | | | |
| - опитування за програмою самостійної роботи | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 |
| - виконання індивідуальної роботи | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 |
| ***Якщо формою підсумкового контролю є залік, то*** | | | | | |
| Разом | | | | 36 | 60 |

| | | |
|---|---|---|
| Залік | 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 | |
|---|---|---|---|
| | | для екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційо-ваного заліку | для заліку |
| 90 - 100 | **A** | «5» – відмінно | зараховано |
| 82 - 89 | **B** | «4» – добре | |
| 75 - 81 | **C** | | |
| 64 - 74 | **D** | «3» – задовільно | |
| 60 - 63 | **E** | | |
| 35 - 59 | **FX** | «2» – незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 0 - 34 | **F** | «2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни |

| | |
|---|---|
| **7. Політика курсу** | Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:<br>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;<br>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;<br>- 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;<br>- 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;<br>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою. |
| **8. Інформаційні джерела** | 1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. д-ра техн. наук проф. М.І. Пересічного. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 116 с.<br>2. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса, 2013. 312 с.<br>3. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Л. М. Мостова та ін. Харків: УІПА, 2013. 450 с.<br>4. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: практикум. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 208 с.<br>5. Основи фізіології харчування: навч. посіб. / Н.В. Дуденко та ін.: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків. 2017. 216 с.<br>6. Сімахіна Г. О. Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навчальний посібник для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання. Київ : НУХТ, 2010. 190 с.<br>7. 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.<br>8. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.<br>9. Касянчук В. В., Курганська В. О., Олешко О. М. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я. Навч. посіб. за ред. проф. А. Г. Дьяченка. Суми: Сум. держ. ун-т, 2017. |
| **9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами** | Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, лабораторних та практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості здобувачів вищої освіти за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376). |
| **10. Доступ до матеріалів навчання** | Силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/) |

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцентом кафедри Олена ПЕТРОВА