|  |  |
| --- | --- |
|  | Силабус курсу**ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ** |
| **Ступінь вищої освіти** бакалавр**Освітня програма** Харчові технології**Назва кафедри** тваринництва та харчових технологій |
| **Рік навчання:** 3. **Семестр:** 5 |
| **Кількість кредитів:** 6. **Мова викладання:** державна  |
|  | Посилання на дистанційний курс <http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5751> |

# **Керівник курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| СІЛЬЧЕНКОКатерина Петрівна | старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій |
| **Контактна інформація** | k.silchenko@snu.edu.ua+380980593751 |

# **Анотація курсу**

Набуття здобувачами вищої освіти знань і навичок, які дозволять їм творчо мислити, науково обґрунтовувати та практично вирішувати перспективні напрями основи виробництва продуктів оздоровчого призначення та застосування їх у майбутній професійній діяльності.

# **Структура курсу**

| **Години****(лек. / лаборат.)** | **Тема** | **Результати навчання** | **Завдання** |
| --- | --- | --- | --- |
| 4/10 | **Лекція 1.** Структура та стан харчування різних груп населення.**Лабораторна робота 1.** Вивчення наукових основ створення функціональних харчових продуктів. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення | ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | **Лекція 2.** Наукові принципи збагачення харчових продуктів.**Лабораторна робота 2.** Ознайомлення з принципами складання харчових раціонів. Ознайомлення та вивчення продуктів лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування.  | ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/12 | **Лекція 3.** Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів.**Лабораторна робота 3.** Ознайомлення та вивчення продуктів лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування | ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/12 | **Лекція 4.** Ознайомлення та вивчення продуктів лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування**Лабораторна робота 4**Вивчення схеми створення функціональних харчових продуктів (ФХП) | ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/12 | **Лекція 5.** Спеціалізоване, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.**Лабораторна робота 5** Розробка технологій продуктів лікувально-профілактичного та дієтичного харчування | ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. | Тести/питання/виконання завдань |

# **Літературні джерела**

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К.: НУХТ, 2011. – 137 с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення /М.І.Пересічний,М.Ф.Кравченко,Д.В.Федорова,О.В. Кандалей та ін. //за ред. М.І.Пересічного-К: КНТЕУ,2008,-С.280-413.
3. Капрельянц Л.В.Іоргачова К.Г.Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003-С.159-256.
4. Функциональные продукты питания /В.И.Теплов, Н.М.Белецкая и др.-М: А-Приор, 200-С.19-188
5. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К.:Центр учбової літератури, 2009.-С.208-513
6. Капрельянц, Л.В. Функціональні продукти : монографія / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. – О.: Друк, 2003. – 312 с.
7. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания / С.Б. Юдина. – М.: ДеЛи-Принт, 2008. – 280 с.
8. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральніми веществами. Наука и технология / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.Б. Спиричева. – 2-е изд., стер. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 548 с.
9. Сімахіна, Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.
10. Арпуль, О.В. Технологія ресторанної продукції оздоровчого призначення [Електронний ресурс]: курс лекцій / О.В. Арпуль, О.М. Усатюк. – К.: НУХТ, 2014. – 254 с.
11. Зубар, Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник / Н.М. Зубар. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
12. Теплов, В.И. Функциональные продукты питания. Учебное пособие / В.И. Теплов и др.; под общ. ред. В.И. Теплова – М.: А-Приор, 2008. – 240 с.
13. Пересічний, М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федотова, О.В. Кандалей та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 718 с.
14. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп: учебник / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи-Принт, 2013. – 287 с.
15. Литвиненко О.А. Виробництво харчових форм білків із насіння олійних культур / О.А. Литвиненко, Ф.Ф. Гладкий, З.П. Федякіна // Наукове видання. – К.: Аграр. Наука, 2016. – 52 с.
* **Політика щодо дедлайнів та перескладання**: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
* **Політика щодо академічної доброчесності**: Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
* **Політика щодо відвідування**: Відвідування занять є обов’язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

# **Оцінювання**

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування під час занять – усно  | 20 |
| Теми 1-5 – обговорення теми  | 40 |
| Залік (теми 1-5) – тести | 40 |

Шкала оцінювання студентів:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оцінка вбалах | Оцінка за університетською диференційованою шкалою | Оцінка зауніверситетськоюнедиференційованоюшкалою | Оцінка за шкалою ECTS |
| Оцінка | Пояснення |
| 90-100 | Відмінно | зараховано | А | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | Добре | В | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | С | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | Задовільно | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |
| 60-63 | Е | Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям) |
| 35-59 | Незадовільно | незараховано | FX | Незадовільно (з можливістю повторного складання) |
| 1-34 | F | Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом) |
| «не з’явився» | 1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку та екзамені |
| «усунений» | 2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені  |
| «не допущений» | 3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю |