

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра \_\_\_\_\_ ветеринарії та тваринництва

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В.о. декана аграрного  
факультету



Олексій ЦЮК  
«15» листопада 2024 р.

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**

**1.1.18 Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти \_\_\_\_\_

**бакалавр**

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Розробник: Могутова В.Ф., зав.кафедри, канд. с.-г. наук, доцент

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)



(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри (предметної комісії):  
ветеринарії та тваринництва

(назва кафедри)

Протокол № 7 від 07 листопада 2024 р.

Завідувач кафедри (голова предметної комісії):



(підпис)

Могутова В.Ф.

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

аграрного факультету

(назва факультету)

Протокол № 9 від 14 листопада 2024 р.

Голова методичної комісії:



(підпис)

Нікітіна В. В.

(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення», що складена відповідно до освітньої програми підготовки «бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології, формує інтегральну, загальні компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

**Мета дисципліни** - одержання знань є розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального значення.

### **Завдання вивчення дисципліни:**

- вміти аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій галузі під час здійснення професійної діяльності.

- застосовувати знання для розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів. Застосовувати знання для розв'язання задач аналізу та синтезу у харчовій та переробних галузях

- застосовувати знання технічних характеристик, технологічних особливостей виготовлення та реалізації харчової продукції. Розраховувати, проектувати, досліджувати об'єкти харчової та переробної галузі, технологій їх виготовлення, проводити маркетинговий аналіз

- здійснювати пошук інформації в різних науково-прикладних джерелах для розв'язання задач у галузі.

### Міждисциплінарні зв'язки ОП Харчові технології

Назви дисциплін			
Семестр	Дисципліни, що передують	Семестр	Дисципліни, що забезпечуються
1	Фізіологія та гігієна харчування	5	Технологія продукції та організація ресторанного господарства
3	Теоретичні основи харчових виробництв	6	Технології харчових виробництв

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

### **Інтегральна компетентність (ІК):**

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.

**Спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

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.

**ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма	заочна форма
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	обов'язкова	
	Спеціальність: 181 Харчові технології		
Змістових модулів – немає	Освітня програма: Харчові технології	Рік підготовки:	
		3	3
Загальна кількість годин: денна – 90 заочна – 90	Рівень вищої освіти: перший	Семестр	
		5	5
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувача – 2	Ступінь освіти: бакалавр	Лекції	
		16 год.	2 год.
		Практичні	
		- год.	- год.
		Лабораторні	
		14 год.	2 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	86 год.
Форма контролю: екзамен			

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	ла б	с.р .		л	п	лаб	с.р.
Тема 1. Структура та стан харчування різних груп населення.	14	2	-	2	10	18		-		18
Тема 2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.	18	4	-	2	12	19	1	-		20
Тема 3. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів.	20	4	-	4	12	17	1	-		20
Тема 4. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів, напоїв.	20	2	-	2	16	17		-	1	16
Тема 5. Спеціалізоване, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.	20	4	-	4	12	17		-	1	16
Усього	90	16	-	14	62	90	2	-	2	86

## ПРОГРАМА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вид заняття	Короткий зміст навчальних занять, тематика індивідуальних та/або групових завдань	Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання	Кількість отримуваних балів min-max
<i>Тема 1. Структура та стан харчування різних груп населення</i>			
Лекція	<p><b>Тема 1. Структура та стан харчування різних груп населення.</b>  <b>Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу. Структура та стан харчування різних груп населення.</b>            Методи досліджень стану харчування населення. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування. Вивчення наукових основ створення функціональних харчових продуктів. Фізіологічно функціональні інгредієнти.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, спостереження за роботою здобувачів.  <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Обговорення. Відповідь на контрольні питання</p>	0-2 бали
Лабораторне заняття	<p><b>Лабораторне заняття № 1.</b> Вивчення наукових основ створення функціональних харчових продуктів. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення (виконання лабораторного завдання).</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці.  <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист лабораторної роботи</p>	0-3 бали
Самостійна робота	<p>Підготувати презентацію по темі: Фізіологічно функціональні інгредієнти</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, самооцінювання.  <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація презентація.</p>	0-3 бали
<i>Тема 2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів</i>			
Лекція	<p><b>Тема 2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.</b>            Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. Фізіологічно функціональні інгредієнти. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення. Етапи</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, усне опитування.  <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист лабораторної</p>	0-2 бали

	<p>проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом</p>	<p>роботи.</p>	
Лабораторне заняття	<p><b>Лабораторне заняття № 2.</b> Ознайомлення з принципами складання харчових раціонів. Ознайомлення та вивчення продуктів лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.</p>	0-3 бали
Самостійна робота	<p><b>Практичне завдання.</b> Зробити презентації по темам: Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. продуктів із м'яса та м'ясопродуктів у вигляді презентації</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, взаємооцінювання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація презентації.</p>	0-3 бали
<b>Тема 3. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів</b>			
Лекція	<p><b>Тема 3. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів.</b> Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами. Технологія молочних продуктів. Ознайомлення з принципами складання харчових раціонів. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів. Виготовлення страв і гарнірів із продуктів ЄСО. Технологія хлібобулочних функціональних виробів з продуктами переробки насіння бобових. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами. Показники харчової цінності збагачення хлібобулочних виробів. Технологія молочних продуктів. Коротка характеристика сухих бактеріальних заквасок і способів їх</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, коментарі під час заняття від здобувача. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи</p>	0-2 бали

	використання.		
Лабораторне заняття	<b>Лабораторне заняття № 3.</b> Ознайомлення та вивчення продуктів лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> пошук відповідей на контрольні питання.	0-3 бали
Самостійна робота	<b>Практичне завдання.</b> Підготувати презентацію на тему «Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів»	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, письмова робота. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> підготовка мультимедійної презентації.	0-3 балів
<i>Тема 4. Технологія функціональних жирювих продуктів, соусів, напоїв</i>			
Лекція	<b>Тема 4. Технологія функціональних жирювих продуктів, соусів, напоїв.</b> Технологія функціональних жирювих продуктів. Технологія функціональних соусів. Технологія функціональних напоїв. Ознайомлення та вивчення продуктів лікувально-профілактичного та лікувально-дієтичного харчування. Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів). Методи розрахунків показників якості харчових продуктів і страв функціонального призначення. Визначення комплексного показника якості готового продукту з метою прогнозування його споживчих властивостей і позиціонування на ринку. Оцінка конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення. Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів). Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі та характеру діяльності. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для спортсменів.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-2 бали



Лабораторне заняття	<b>Лабораторне заняття № 4.</b> Вивчення схеми створення функціональних харчових продуктів (ФХП).	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.	0-3 бали
Самостійна робота	<b>Практичне завдання.</b> Підготувати презентацію на тему: Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів)	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація мультимедійної презентації	0-3 бали
<b>Тема 5. Спеціалізоване, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування</b>			
Лекція	<b>Тема 5. Спеціалізоване, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.</b> Методи розрахунків показників якості харчових продуктів і страв функціонального призначення. Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів). Вивчення схеми створення функціональних харчових продуктів (ФХП). Лікувально-профілактичне харчування: раціон 1, раціон 2, раціон 2а, раціон 3, раціон 4. Раціон 5. Загальна характеристика основних раціонів харчування, їх зазначення, діючі речовини раціону, структура раціону, добова норма продуктів. Вибір та обмеження набору продуктів для виробництва продукції дієтичного харчування. Характеристика спеціальних прийомів , щадних режимів виробництва та реалізації дієтичних продуктів. Вивчення загальних принципів лікувального харчування. Основні прийоми обробки продукції в дієтичному харчуванні. Класифікація дієт и їх характеристика. Лікувально-профілактичне харчування. Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика. Розробка технологій	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-2 бали

	<p>продуктів лікувально-профілактичного та дієтичного харчування. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів, напоїв. Технологія функціональних жирових продуктів. Модифікація традиційних жирових продуктів. Функціональні інгредієнти в жирових продуктах. Технологія функціональних соусів. Біологічна характеристика фракцій жирних кислот. Види функціональних жирових продуктів, основні напрями модифікації соусів. Технологічні прийоми модифікації майонезу та інші соусів, а також напоїв у функціональні продукти. Технологія функціональних напоїв: напої до сніданку, напої на соєвій основі, напої на основі рослинних екстрактів.</p>		
Лабораторне заняття	<p><b>Лабораторне заняття № 5.</b> Розробка технологій продуктів лікувально-профілактичного та дієтичного харчування.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.</p>	0-3 бали
Самостійна робота	<p><b>Практичне завдання.</b> Підготувати презентацію на тему: Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація мультимедійної презентації</p>	0-3 бали
Підсумковий контроль		Складання підсумкового тесту	0-40 балів

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

**Таблиця 1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти (денна форма)**

<b>Поточний контроль (100 балів)</b>		
Активна участь у лекційних заняттях	Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	Складання підсумкового тесту
20	40	40

**Таблиця 2 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти (заочна форма)**

<b>Поточний контроль (100 балів)</b>		
Активна участь у лекційних заняттях	Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	Складання підсумкового тесту
14	46	40

**Таблиця 3 – Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Вимоги
<b>90 – 100</b>	<b>A</b>	У повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та/або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому літературу.
<b>82 – 89</b>	<b>B</b>	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
<b>74 – 81</b>	<b>C</b>	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати технологічні схеми, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток процесів та докладно обґрунтовувати свої твердження та висновки.
<b>64 – 73</b>	<b>D</b>	Загалом володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.

60 – 63	Е	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
35 – 59	FX	Частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
0 – 34	F	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного практичного завдання.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна література

1. Сімахіна, Г. О. Оздоровчі продукти – світовий тренд та основний об'єкт перспективних технологій: теорія і практика / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів : підручник. – Київ : НУХТ, 2023. – С 8–28.
2. Сімахіна, Г. О. Оздоровчі харчові продукти - основний об'єкт інновацій / Г. О. Сімахіна // Modern directions of scientific research development : 14 th International scientific and practical conference, July 13-15, 2022. – Chicago: BoScience Publisher, 2022. – Pp. 156–163.
3. Технологія продукція оздоровчого харчування : опорний конспект лекцій для студентів освітнього ступеня магістр спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / укладачі: Степанькова Г. В., Олійник С. Г. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM) ; 12 см. – Назва з тит. екрана.

### Допоміжна література

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 12 травня 1991 року // Відомості ВРУ. - 1991. - №30. - Ст.379
2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. - 1998. - №19. - Ст.98
3. Про вилучення з обігу, переробку і утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14 січня 2000 року // Відомості ВРУ. - 2000. - №12. - Ст. 95.
4. Про затвердження порядку проведення експертизи щодо внесення харчових продуктів до категорії спеціальних та експертизи спеціальних харчових продуктів для потреб державної реєстрації. Наказ МОЗ України № 2 від 29.11.2004 р.