

---

Силабус курсу:

**ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА  
ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО  
ПРИЗНАЧЕННЯ**



**СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	181 Харчові технології
<i>Рік підготовки:</i>	3
<i>Семестр викладання:</i>	осінній
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	3
<i>Мова викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	екзамен

---

***Автор курсу та лектор:***

канд. с.-г. наук, доцент, Могутова Валентина Федорівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

завідувач кафедри ветеринарії та тваринництва

посада

[v.mohutova@snu.edu.ua](mailto:v.mohutova@snu.edu.ua)

+38-066-603-10-82

Teams

за розкладом

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

---

## Анотація навчального курсу

### Цілі вивчення курсу:

Наведені в курсі матеріали спрямовані 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.

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

### Результати навчання:

#### 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.

### Передумови до початку вивчення:

Знання, вміння, компетентності, що одержані в процесі вивчення дисципліни Фізіологія та гігієна харчування, Теоретичні основи харчових виробництв.

---

## Компетентності

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.

## Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ЛБ) за формами навчання	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	Структура та стан харчування різних груп населення	денна 2/2 заочна 0/0	Методи досліджень стану харчування населення. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування. Вивчення наукових основ створення функціональних харчових продуктів. Фізіологічно функціональні інгредієнти	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
2.	Наукові принципи збагачення харчових продуктів	денна 4/2 заочна 1/0	Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. Фізіологічно функціональні інгредієнти. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення. Етапи 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.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
3.	Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів	денна 4/4 заочна 1/0	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 використання.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання

4.	Технологія функціональних жиркових продуктів, соусів, напоїв	денна 2/2 заочна 2/0	Технологія функціональних жиркових 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	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
5	Спеціалізоване, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування	денна 2/2 заочна 0/1	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.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання

			Лікувально-профілактичне харчування. Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика. Розробка технологій продуктів лікувально-профілактичного та дієтичного харчування. Технологія функціональних жирних продуктів, соусів, напоїв. Технологія функціональних жирних продуктів. Модифікація традиційних жирних продуктів. Функціональні інгредієнти в жирних продуктах. Технологія функціональних соусів.	
--	--	--	---	--

---

## 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 : VoScience 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.



---

### Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Активна участь у лекційних заняттях	14
Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	46
Складання підсумкового тесту	40
<b>Разом</b>	<b>100</b>

### Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

---

## Політика курсу

*Плагіат та академічна доброчесність:*

Усі завдання навчальні та модульні контрольні завдання виконуються самостійно; посилається на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

*Завдання і заняття:*

Усі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. 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 та за письмовим дозволом декана.

За цією навчальною дисципліною можуть визнаватись результати навчання, отримані у неформальній освіті. Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як навчальній дисципліні загалом, так і окремому її розділу, темі (темам), завданням, що передбачені робочою навчальною програмою (силабусом) цієї навчальної дисципліни.

У разі неявки на залікове заняття, студент має право повторно скласти залік. Оцінювання здобувача здійснюється за результатами проходження підсумкового тесту та сумі балів поточного контролю знань.

*Поведінка під час заняття:*

На заняття студенти приходять вчасно відповідно до розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки і сигналів повітряної тривоги.

Під час занять студенти не вживають їжу та напої; не заважають викладачу проводити заняття.