

## Дисципліна «Технологія оздоровчих продуктів»

### 1. Інформація про рівень освіти і освітню програму, період навчання

Дисципліна «Технологія оздоровчих продуктів» відноситься до циклу дисциплін професійної і практичної підготовки студентів на отримання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за галуззю знань 18 «Виробництво та технології».

Період навчання – один семестр, V семестр.

### 2. Обсяг навчальної дисципліни

Загальний обсяг дисципліни складає 3 кредити.

### 3. Викладачі навчальної дисципліни

Керівник курсу – Степанькова Галина Вячеславівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: [stepankova\\_galina@ukr.net](mailto:stepankova_galina@ukr.net)

### 4. Опис навчальної дисципліни

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані під час попередніх етапів підготовки (пререквізитів): при вивченні неорганічної і органічної хімії, біохімії, харчової хімії, основ фізіології і гігієни харчування.

#### 4.1 Мета навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих продуктів» – придбання студентом знань, необхідних для виробничо-технологічної і дослідницької діяльності в харчовій галузі, що спеціалізується на виробництві оздоровчих (функціональних) продуктів.

#### 4.2 Завдання навчальної дисципліни

Завданнями вивчення дисципліни «Технологія оздоровчих продуктів» є одержання необхідних відомостей про пріоритетні напрями створення в Україні індустрії здорового харчування; ознайомлення з критеріями віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих; придбання знань стосовно функції і властивостей оздоровчих харчових продуктів; конструювання і виробництво продуктів оздоровчого призначення (зерноборошняні вироби, з плодово-овочевої і ягідної сировини, молочні та жирові продукти, м'ясні та рибні продукти).

#### 4.3 Компетентності, результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих,
- властивості оздоровчих харчових продуктів,
- принципи конструювання і технологічні параметри оздоровчих харчових продуктів із різної сировини

#### 4.4 Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні тем, своєчасність виконання усіх видів роботи.

### 5. Структура навчальної дисципліни

| Назви змістовних модулів і тем                                 | Загальна кількість годин | Форми організації навчання та кількість годин |                   | Самостійна робота |
|--|--------------------------|---|-------------------|-------------------|
|  |                          | Лекції  | Практичні заняття |                   |
| Змістовий модуль 1. Оздоровчі продукти і оздоровче харчування. |                          |   |                   |                   |

|  |           |           |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Тема 1. Пріоритетні напрями у створенні в Україні індустрії здорового харчування | 25        | 4         | 4         | 17        |
| Тема 2. Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих.          | 25        | 4         | 4         | 17        |
| Тема 3. Функції і властивості оздоровчих (функціональних) продуктів.             | 20        | 4         | -         | 16        |
| Змістовий модуль 2. Технологічні аспекти отримання оздоровчих харчових продуктів |           |           |           |           |
| Тема 4. Зерноборошняні продукти оздоровчого призначення.                         | 20        | 4         | 6         | 10        |
| <b>Усього годин</b>  | <b>90</b> | <b>16</b> | <b>14</b> | <b>60</b> |

## 6. Самостійна робота

| № з/п | Назва теми   | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| 1     | Пріоритетні напрями у створенні в Україні індустрії здорового харчування | 15              |
| 2     | Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих           | 15              |
| 3     | Функції і властивості оздоровчих (функціональних) продуктів              | 15              |
| 4     | Зерноборошняні продукти оздоровчого призначення.                         | 15              |
|       | Разом  | 60              |

## 7. Система оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і практичних занять.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) - студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) - студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

**Пояснення до критеріїв оцінювання.** Усі види контролю тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі заліку по закінченню вивчення курсу. Оцінювання складеного заліку здійснюється за двобальною шкалою: „зараховано” або „не зараховано”.

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Під час заліку студент може отримати від 10 до 40 балів. Якщо студент під час залікового опитування студент набрав менше 10 балів, то він вважається таким, який не склав залік і отримує 0 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

Залікова оцінка „зараховано” ставиться у випадку, коли студент у повному обсязі засвоїв навчальний матеріал, вмів виконувати практичні завдання, але допускає незначних помилок у формулюванні термінів, у виконанні конкретних видів завдань, і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає 60-100 балів.

Залікова оцінка „не зараховано” ставиться у випадках, коли студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

## **8. Список рекомендованих джерел**

### ***8.1 Базова література***

1. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти / Л. В. Капрельянц, К. Г. Юргачова. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
2. Кацерикова Н. В. Технологія продуктів функціонального харчування / Н. В. Кацерикова, – Кемерово: КТИПП, 2004. – 146 с.
3. Колесникова Н. В. Научные принципы конструирования комбинированных продуктов питания: Методические указания и контрольные задания для студентов. / Н. В. Колесникова, С. Ю. Лескова, И. В. Брянская, К. М. Миронова. – Улан-Удэ : ВСГТУ, 2005. – 45 с.
4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
5. Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна. – К. : НУХТ, 2009. – 310 с.
6. Юдина С. Б. Технологія продуктів функціонального харчування / С. Б. Юдина. – М. : ДеЛи принт, 2008. – 280 с.
7. Тележенко Л. М. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія продуктів функціонального призначення» / Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Ю. О. Козонова, Н. А. Буланша. – Одеса: ОНАХТ, 2009. – 30 с.

### ***8.2 Додаткова література***

8. Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. Пер. с англ. — М.: «Весь Мир», 2007. — 68 с.