

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Харчових технологій

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (вибіркова фахова навчальна дисципліна)

Технологія дитячих та геродієтичних продуктів

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр

Розробник:

Віктор ЮХНО, доцент кафедри
харчових технологій, кандидат с.-г.
наук, доцент




Гарант:

Ніна БУДНИК, завідувач кафедри
харчових технологій, кандидат
технічних наук, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

| | |
|--|---|
| Назва навчальної дисципліни | <u>Технологія дитячих та геродієтичних продуктів</u> |
| Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти | вибіркова фахова навчальна дисципліна |
| Назва структурного підрозділу |  Кафедра харчових технологій |
| Контактні дані розробників, які залучені до викладання | Викладач: ЮХНО Віктор , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua , тел.:+380503045812, https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich |
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) рівень |
| Спеціальність Освітня програма | 181 Харчові технології ОПП Харчові технології |
| Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни | Технологічне обладнання харчових виробництв; Технологія бродильних виробництв; Технологія води і водопідготовки; Технологія жирів та жирозамінників; Технологія зберігання і переробки зерна; Технологія консервування плодів та овочів; Технологія молока і молочних продуктів; Технологія м'яса і м'ясних продуктів; Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів; Технологія цукру та кондитерських виробів |

Заплановані результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни ознайомлення майбутніх фахівців особливостями фізіологічних потреб організму дітей та людей похилого віку в продуктах харчування, аналіз хімічного складу сировини рослинного та тваринного походження, яка використовується у виробництві продуктів дитячого та геродієтичного харчування, а також з традиційними та новими технологіями їх виготовлення.

Основні завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання щодо виробництва основних видів функціональних продуктів.

Компетентності: Знати й розуміти особливості харчування дітей та людей літнього й похилого віку, здатність розробляти продукти дитячого та геродієтичного харчування.

Програмні результати навчання, ПРН: Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дитячого та геродієтичного харчування.

Програма та структура навчальної дисципліни

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

| Назви тем | Кількість годин | | | |
|---|---|--------------|-----------|-----------|
| | денна форма (181 ХТ бд 2022[1] (стн)) | | | |
| | Усього | у тому числі | | |
| л | | лаб | с.р. | |
| Тема 1. Особливості харчування дітей різного віку. Харчова цінність продуктів дитячого харчування. Класифікація продуктів дитячого харчування | 14 | 2 | | 12 |
| Тема 2. Технологія та контроль якості дитячих сумішей на молочній основі | 16 | 2 | 4 | 10 |
| Тема 3. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі | 16 | 2 | 4 | 10 |
| Тема 4. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на плодово-ягідній та овочевій основі | 16 | 2 | 4 | 10 |
| Тема 5. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на зерновій основі | 16 | 2 | 4 | 10 |
| Тема 6. Тривалість життя людини. Загальні закономірності розвитку процесу старіння | 12 | 2 | 2 | 8 |
| Тема 7. Принципи організації збалансованого харчування людей літнього та похилого віку | 14 | 2 | 2 | 10 |
| Тема 8. Технологія та контроль якості продуктів геродієтичного харчування | 16 | 2 | 4 | 10 |
| Усього годин | 120 | 16 | 24 | 80 |

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

| Програмні результати навчання | Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти | | | | Разом |
|-------------------------------|---|--|--|------------------------------|------------|
| | ведення конспекту та захист лекційного матеріалу | виконання та захист лабораторних робіт | виконання та захист самостійної роботи | підсумкова контрольна робота | |
| ПРН | 16 | 30 | 40 | 14 | 100 |
| Разом | 16 | 30 | 40 | 14 | 100 |

Формами поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є:

- ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (0-2 бали. (2 бали – завдання розкрито в повному обсязі; 0-1 бали – завдання розкриті частково або відсутні));
- підсумкова контрольна робота (0-14 балів. (13-14 балів – повно розкриті всі питання, відмінна відповідь; 9-12 – розкриті всі питання з невеликою кількістю неточностей; 6-8 балів – не всі питання розкриті, відповідь задовільна; 5-3 бали – частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань та допущені певні суттєві помилки, які значно вплинули

- на зальне розуміння питань; 0-2 – питання не розкриті взагалі або частково є відповідь на одне питання з великими неточностями));
- виконання лабораторних робіт та їх захист (0-5 балів. (4-5 балів – робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей; 2-3 балів – робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна з невеликою кількістю неточностей; 0-1 бали – робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань та допущені певні суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питань));
 - виконання завдань самостійної роботи (0-5 балів за тему самостійної роботи (4-5 балів – робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей; 2-3 балів – робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна з невеликою кількістю неточностей; 0-1 бали – робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань та допущені певні суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питань)).

Поточний контроль здійснюється на лабораторних заняттях протягом семестру у формі виконання та захисту лабораторних робіт, самостійної роботи, групового опитування та написання контрольної роботи по закінченню вивчення дисципліни.

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом є – *залік*.

Проведення контрольних заходів здійснюється за допомогою засобів оцінювання та методів демонстрування результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

| Назва теми | Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти | | | | Разом |
|---|---|--|--|------------------------------|-------|
| | ведення конспекту та захист лекційного матеріалу | виконання та захист лабораторних робіт | виконання та захист самостійної роботи | підсумкова контрольна робота | |
| Тема 1. Особливості харчування дітей різного віку. Харчова цінність продуктів дитячого харчування. Класифікація продуктів дитячого харчування | 2 | | 5 | | 7 |
| Тема 2. Технологія та контроль якості дитячих сумішей на молочній основі | 2 | 5 | 5 | | 12 |
| Тема 3. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі | 2 | 5 | 5 | | 12 |

| | | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Тема 4. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на плодово-ягідній та овочевій основі | 2 | 5 | 5 | | 12 |
| Тема 5. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на зерновій основі | 2 | 5 | 5 | | 12 |
| Тема 6. Тривалість життя людини. Загальні закономірності розвитку процесу старіння | 2 | | 5 | | 7 |
| Тема 7. Принципи організації збалансованого харчування людей літнього та похилого віку | 2 | 5 | 5 | | 12 |
| Тема 8. Технологія та контроль якості продуктів геродієтичного харчування | 2 | 5 | 5 | 14 | 26 |
| Разом | 16 | 30 | 40 | 14 | 100 |

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти

| Оцінка за 100-бальною шкалою | Оцінка за 4-бальною шкалою | Оцінка за 2-бальною шкалою | Оцінка за шкалою ЄКТС | |
|------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|---|
| | екзамен, диференційований залік | залік | Оцінка ЄКТС | Пояснення |
| 90-100 | відмінно | зараховано | A | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | добре | | B | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | | | C | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | задовільно | | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |
| 60-63 | | | E | Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям) |
| 35-59 | незадовільно | не зараховано | FX | Незадовільно (з можливістю повторного складання) |
| 1-34 | | | F | Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента) |

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4,0. Форма семестрового контролю – залік.

Політика навчальної дисципліни

- *Політика щодо термінів виконання та перескладання:* усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин,

оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

- *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано.: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.
2. Нутриціологія: підручник / Л.Ф. Павлоцька та ін.; під аг. ред. Л.Ф. Павлоцької. Х.: Світ книг, 2020. 527 с
3. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П. О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
4. Сірохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення Київ: «Центр учбової літератури», 2017. 544 с.
5. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2012. 330 с.

6. Технологія консервів для дитячого та дієтичного харчування: лабораторний практикум для студ. спец. 7.05170107, 8.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» ден. та заоч. форм навч. / уклад. Г.М.Бандуренко, Т.М.Левківська. К.: НУХТ, 2015. 128 с.
7. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б.; ред.. М.І. Пересічного]. К.: КНТЕУ, 2012. 718 с.

Допоміжні

1. Гандрі Стівен Р., Дж. Ліппер. Парадокс довголіття : як залишатися молодим до старості; пер. з англ. І. Павленко. Київ: BookChef, 2020. 400 с.
2. Гулий І.С. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Основи валеології. Валеологічні аспекти харчування: підручник. К.: НУХТ, 2003. 336с.
3. Дієтичне харчування : підручник / О.І. Черевко та ін. Харків : ХДУХТ : Світ Книг, 2016.
4. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах: навч. посіб. / М. П. Гребняк [та ін.] ; рец.: М. В. Погорелов, В. В. Бабієнко. Дніпро: Акцент ПП, 2018. 248 с.
5. Дорохович В. В. Наукове обґрунтування і розроблення технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання : дис. ... доктора техн. наук : 05.18.16 / Дорохович Віктор. Володимирович. К., 2010. 307 с.
6. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т. М.Димань, М. М.Барановський, Г. О. Білявський та ін.; за наук. ред.. Т. М. Димань, К.: Лібра, 2006. 304 с.
7. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
8. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. 444 с.
9. Основи харчування: підручник / М. І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
10. Подрушняк, А. Є., Кульчицька В. П., Гончарук Є. В., Турта Н. І. Гігієнічні проблеми виробництва та забезпечення населення України продуктами дитячого харчування. *Матеріали наради-семінару з актуальних питань щодо здійснення держсанепіднагляду за харчовими об'єктами*. Луцьк, 2004. С. 34-37.
11. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. К.: НУХТ, 2015. 402 с.
12. Українець, А. І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. К. : НУХТ, 2009. 310 с.

13. Шарахматова, Т. Є., Шкарупета В. М. Розробка технології морозива геродієтичного призначення. *Наукові праці ОНАХТ*. 2010. Вип. 38. Т. 2. С. 255-260.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Про дитяче харчування. Закон України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2006, № 44, ст.433. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16#Text> (дата звернення: 29.08.2022).
2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу. Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2022, № 1, ст.2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1822-20#n165> (дата звернення: 29.08.2022)
3. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013 р. «Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-п.htm> (дата звернення: 29.08.2022)
4. Про затвердження Гігієнічних вимог до продуктів дитячого харчування, параметрів безпечності та окремих показників їх якості. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1380-13> (дата звернення: 29.08.2022)
5. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 31.08.2022)
6. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._ОСОБЛИВОСТИ_С.html (дата звернення: 31.08.2022)
7. Про затвердження Вимог до безпечності та окремих показників якості дитячого харчування : наказ М-ва охорони здоров'я України від 23 черв. 2022 № 1084. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0755-22#Text> (дата звернення: 29.08.2022).

