

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»

Випускова циклова комісія
«Технологічних дисциплін»

ПОГОДЖУЮ

Заступник директора

з навчальної роботи

Ольга НИЧИПОРУК

27 серпня 2025 року



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор коледжу

В'ячеслав ТАРАСЮК

27 серпня 2025 року

ПРОГРАМА

з освітнього компонента

«ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Розробник Галина МОСІЙЧУК

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Статус освітнього компонента вибірковий

Мова навчання українська

2025 р.

Програма ОК «Технологія оздоровчих харчових продуктів» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

денної форми навчання

складена на основі ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

« 20 » червня 2024 р. – 15 с.

Розробник (и): Галина МОСІЙЧУК

Програма обговорена на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін

Протокол від 26 серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії Ольга ЧИЖЕВСЬКА

Схвалено Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ
імені С. З. Гжицького»

Протокол від 27 серпня 2025 року № 8

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійна програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Характеристика ОК (навчальної дисципліни/інтегрованого курсу)	
Статус	вибірковий компонент
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів ЄКТС	3
Курсова робота (проект)	-
Форма оцінювання	4-бальна шкала
Форма навчання	денна
Рік підготовки	2, 3
Семестр	4, 6
Аудиторні години	60
Лекції	40
Практичні заняття	12
Лабораторні заняття	4
Семінарські заняття	4
Самостійна робота	30

Примітка: співвідношення кількості годин (у відсотках):

аудиторних занять - 66,7%

самостійна робота - 33,3 %

2. МЕТА ОК, ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ТА ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Метою вивчення освітнього компонента є формування у майбутніх фахових молодших бакалаврів знань в області виробництва харчових продуктів спеціального призначення.

Предметом вивчення є харчова сировина і біологічно активні речовини, які сприяють виготовленню оздоровчих продуктів харчування.

Основними завданнями ВК є: надати здобувачам освіти потрібного обсягу інформації відносно функцій їжі та її компонентів, основних теорій та концепцій харчування, ефективності впливу на організм людини аліментарного чинника, оцінки існуючих та потенційних сировинних компонентів продуктів спеціального призначення, систематизовані дані щодо особливостей та сучасних можливостей розробки і виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення, досягнень в цій галузі фахівців.

Передумовами вивчення освітнього компонента є опанування таких освітніх компонентів освітньо-професійної програми - Вступ до спеціальності, Безпека життєдіяльності з основами охорони праці, Інформатика та комп'ютерна

техніка, Біобезпека в галузі тваринництва, Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку, Ознайомлювальна практика, Технологія виробництва молока і яловичини, Технологія виробництва продукції свинарства, а також ряд освітніх компонентів загальноосвітньої підготовки – біологія і екологія, хімія та інші.

2.1. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Програмні результати навчання (РН)

- основні поняття про імунітет та продукти харчування і біологічно активні речовини, що здатні його підвищувати;
 - функції їжі та чинники, що їх забезпечують;
 - основні теорії та концепції харчування;
 - основні терміни та визначення щодо спеціальних харчових продуктів;
 - вимоги стандартів до оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення;
 - ефективність впливу на організм людини речовин харчової сировини, біологічно активних харчових добавок та інших сировинних компонентів;
 - основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів спеціального призначення і способи їх практичної реалізації;
 - раціонально складати добові раціони на основі отриманих знань;
 - дати оцінку існуючим та потенційним сировинним компонентам продуктів спеціального призначення;
 - реалізовувати технологічні процеси виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення;
- використовувати отримані теоретичні знання з розробки оздоровчих продуктів спеціального призначення у виробничих умовах.

Компетентності

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні компетентності (СК)

СК10. Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності.

СК11. Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.

СК12. Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.

СК13. Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.

3. ОБСЯГ ТА СТРУКТУРА ПРОГРАМИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Форма навчання

денна

Підсумкова форма контролю

залік

№ теми	Назва розділу	Кількість годин							
		Разом	Самостійна робота	Навчальні заняття					
				Всього	Аудиторні				
					Лекції	Семінари	Практичні	Лабораторні	Індивідуальні
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Основи оздоровчого харчування	32	10	22	16	2	2	2	
2.	Особливості розробки та виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення	58	20	38	24	2	10	2	
Разом з ОК		90	30	60	40	4	12	4	

4. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ ПРОГРАМИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

4.1. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Рекомендована література
ОСНОВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ			
1.	Вступ.	4	4; 10; 12
2.	Передумови створення оздоровчих харчових продуктів.	6	2; 3; 5; 9; 11; 13
3.	Види; теорія та концепція харчування.	6	3; 5; 9; 10; 11

ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ ТА ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ¹⁴			
4.	Характеристика існуючих та потенційних сировинних компонентів.	6	1; 6; 7; 8; 9; 11; 22
5.	Особливості оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення.	4	1; 4; 6; 8; 9; 11; 17; 22
6.	Принцип створення оздоровчих харчових продуктів для людей різних вікових категорій.	6	3; 5; 9; 10; 11; 13
7.	Молочні продукти спеціального призначення.	4	12; 14; 22; 23
8.	М'ясні продукти спеціального призначення.	4	1; 9; 11; 12; 16; 17
Разом		40	

4.2. Теми практичних (лабораторних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Форми та засоби контролю	Рекомендована література
1.	С Десять кроків до здорового харчування, систематизація основних видів продуктів за їх призначенням.	2	Індивідуальний контроль	3; 5; 9; 10; 11; 12; 16 Інтернет-джерела
2.	П Розроблення заходів по безпеці харчової продукції відносно функціональних продуктів.	2	Індивідуальний контроль	3; 5; 9; 11; 13; 19
3.	Л Дослідження показників безпечності сировинних компонентів для виготовлення оздоровчих харчових продуктів	2	Індивідуальний контроль	1; 4; 9; 11; 19; 22; 23
4.	П Порівняльні дослідження складу біологічно-активних речовин основної сировини і продуктів її перероблення.	2	Індивідуальний контроль	6; 9; 11; 16; 18; 20
5.	П Складання схеми взаємопов'язаних елементів для створення і впровадження розробленого оздоровчого продукту.	2	Індивідуальний контроль	5; 8; 9; 11; 13
6.	П Дослідження ефективності внесення фітодобавок для підвищення харчової та біологічної цінності виробів оздоровчого призначення.	2	Індивідуальний контроль	3; 6; 12; 13; 15
7.	С Вплив харчових продуктів на роботоздатність людей різних професій.	2	Індивідуальний контроль	3; 4; 11; 19
8.	П Складання рецептури для виготовлення молочних	2	Індивідуальний контроль	11; 19; 22; 23

	продуктів спеціального призначення.			
9.	П Складання рецептури для виготовлення м'ясних продуктів спеціального призначення.	2	Індивідуальний контроль	1; 11; 16; 17; 19
10.	Л Дослідження якісних показників оздоровчих харчових продуктів.	2	Індивідуальний контроль	2; 9; 11; 16; 19
Разом		20		

4.3. Самостійна робота			
№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Рекомендована література
1.	Порушення структури харчування населення України.	2	4; 10; 11; 12
2.	Принципи харчування для людей, які перебувають під впливом несприятливих факторів природного походження.	2	3; 5; 11; 13
3.	Принципи харчування для людей, які перебувають під впливом несприятливих факторів соціально-економічного походження.	2	3; 5; 11; 13
4.	Коефіцієнт засвоюваності їжі та взаємодія організму людини з зовнішнім середовищем.	4	3; 5; 10; 11; 19
5.	Лікувально-профілактичні властивості функціональних інгредієнтів – сої, висівки зернових, насіння льону.	2	1, 6; 7; 8; 11
6.	Лікувально-профілактичні властивості функціональних інгредієнтів – топінамбуру, амаранта, зародків зерна пшениці.	2	1; 6; 7; 8; 11
7.	Лікувально-профілактичні властивості функціональних інгредієнтів – субпродуктів забійних тварин.	2	1; 6; 7; 8; 11
8.	Заходи по безпеці харчової продукції відносно функціональних продуктів.	2	3; 6; 8; 11; 17; 22
9.	Принципи збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами.	2	1; 8; 17; 11; 15
10.	Продукти для профілактичного харчування в умовах порушеної екології.	2	1; 3; 6; 8; 11; 17
11.	Оздоровчі харчові продукти для людей розумової праці.	2	3; 5; 10; 11; 13; 22; 23
12.	Оздоровчі харчові продукти для людей фізичної праці.	2	3; 5; 10; 11; 13; 22; 23
13.	Продукти профілактичного і лікувального-профілактичного призначення при різних захворюваннях.	4	3; 5; 10; 11; 13
Разом		30	

5. ВИДИ ЗАНЯТЬ, МЕТОДИ І ФОРМИ НАВЧАННЯ

Форми організації освітнього процесу: навчальні заняття (лекції, практичні та лабораторні заняття), самостійна робота, практична підготовка, консультації, індивідуальні завдання, дистанційне навчання.

Освітні технології: традиційні, інтерактивні, інформаційно-комунікативні, ігрові, фахово спрямовані та інші.

6. КОНТРОЛЬ І ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ТА ВМІНЬ

Для визначення рівня засвоєння здобувачами освіти навчального матеріалу використовують такі форми та методи контролю і оцінювання знань та вмінь:

- поточний контроль за темами і змістовими модулями;
- семестрове оцінювання;
- залік.

Поточний контроль проводиться викладачами на аудиторних заняттях усіх видів. Основною метою поточного контролю є перевірка рівня підготовки здобувачів освіти до виконання конкретних завдань; проміжний контроль має на меті оцінити знання, вміння та практичні навички, набуті внаслідок засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини освітнього компонента. Основним завданням як поточного, так і проміжного контролю є забезпечення зв'язку між викладачами та здобувачами освіти в процесі навчання, управління навчальною мотивацією.

Поточний контроль може проводитись в усній формі під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів освіти до виконання конкретної роботи. Результати поточного контролю (поточна успішність) з освітнього компонента є базовою інформацією під час проведення заліку.

Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи здобувача освіти протягом семестру над вивченням програмного матеріалу ОК, відвідування занять;
- виконання завдань на практичних заняттях;
- виконання завдань поточного контролю;
- виконання завдань самостійної роботи здобувачем освіти.

Поточний контроль рівня знань **може проводитись як:**

- 1) усне опитування за контрольними запитаннями;
- 2) виконання практичних вправ і завдань;
- 3) письмовий контроль (контрольна робота за варіантами або тестування).

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на певному етапі здобуття освітньо-професійного ступеня та/або на завершальних етапах.

Підсумковий контроль **може проводитись:**

- в письмовій та/або усній формах;
- з використанням комп'ютерних технологій.

Формою підсумкового контролю є семестровий контроль рівня знань, умінь, навичок здобувачів освіти. Семестровий контроль проводиться у формах семестрової оцінки та заліку з конкретного освітнього компонента щодо обсягу

навчального матеріалу, визначеного програмою ОК. Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю (заліку) з ОК, якщо він (здобувач) виконав усі види робіт, передбачені програмою. Семестровий залік полягає в оцінюванні засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу на підставі виконання ним (здобувачем) усіх видів робіт і не передбачає обов'язкової присутності здобувача освіти.

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

<i>Оцінка</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
«Відмінно»	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
«Добре»	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з освітнього компонента, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усіх відповідях - неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно»	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.

8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Бірта Г. О. Товарознавча характеристика продукції свинарства : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2023. 164 с.
2. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., та інші. Дієтичне харчування. Практичний курс : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 201 с.
3. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 444 с.
4. Зубар Н. М. Фізіологія харчування : практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 208 с.
5. Іванов С. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2015. 399 с.
6. Іванова В. Д. Технологія природних вітамінів : навчальний посібник. Київ : НУХТ, 2016. 343 с.
7. Капрельянц Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник. Одеса : Друк, 2011. 189 с.
8. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник. Одеса : Друк, 2011. 269 с.
9. Колесник Н. Ф. та інші. Гігієна харчування : навчальний посібник. Київ : КНУ ім. Т. Шевченка, 2021. 161 с.
10. Малигіна В. Д., Ракша-Слюсарєва О. А., Попова Н. О. Мікробіологія та фізіологія харчування : навчальний посібник. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 312 с.
11. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Левітін Є. Я. Фізіологія харчування : підручник. Суми : Університетська книга, Стереотипне видання, 2025. 474 с.
12. Павлоцька Л., Дуденко Н., та інші. Фізіологія харчування : підручник. Суми : Університетська книга, 2017. 473 с.
13. Пішак В. П., Радько М. М., Бабюк А. В., та інші. Вплив харчування на здоров'я людини : підручник. Чернівці : Книги — XXI, 2006. 500 с.
14. Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., та інші. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів : підручник.- Київ : НУХТ, 2020. 222 с.
15. Полумбрик М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини : навчальний посібник. Київ : Академперіодика, 2011. 176 с.
16. Пшиченко В. В. Гігієна харчування : навчальний посібник. Миколаїв : Вид-во ЧНУ ім. Петра Могили, 2024. 144 с.
17. Сирохман І., Лозова Т. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 378 с.
18. Сімахіна Г. О. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник. Київ : НУХТ, 2016. 202 с.

19. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : підручник. Київ : НУХТ, 2010. 232 с.

20. Сімахіна Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник. Київ : НУХТ, 2016. 455 с.

21. Черевко А. І., Дуденко Н. В., Павлоцька Д. Ф., Димитриєвич Л. Р. Дієтичне харчування : навчальний посібник-довідник. Суми : Університетська книга, 2011. 144 с.

22. Яценко І., Бусол Л., Богатко Н. та інші. Гігієна молока і молочних продуктів : електронний підручник, I частина. Київ : НМЦ ВФПВО, 2020. URL: https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/wetmed/gigiena_moloka_i_molohnuh_prodyktiv_I_g/golovna/Golovna.htm

23. Яценко І., Бусол Л., Богатко Н. та інші. Гігієна молока і молочних продуктів : електронний підручник, II частина. Київ : НМЦ ВФПВО, 2021. URL: https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/wetmed/gigiena_moloka_i_molohnuh_prodyktiv_II_g/Golovna/Golovna.htm

Додаткова:

24. Гончаренко М. С. Основи валеологічного харчування : навчальний посібник Харків : Бурун Книга, 2006.

25. Гончаренко М. С. Валеологія в системах : навчальний посібник. Харків : Бурун Книга, 2005.

26. Гулий І. С. Основи валеології. Валеологічні аспекти харчування : підручник. Київ : НУХТ, 2003.

27. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : посібник. Київ : Професіонал, 2007.

28. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти : підручник. Одеса : Друк, 2003.

29. Ластухін Ю. О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості : навчальний посібник. Львів : Центр Європи, 2009.

30. Малигіна В. Д., Ракша О. А. Мікробіологія та фізіологія харчування : підручник. Київ : Кондор, 2009.

31. Рудавська Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія. Київ : КНТЕУ, 2002.

32. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009.

Інтернет-ресурси:

1. Відеокурс про здорове харчування з Євгеном Клопотенком. За участі лікарів-дієтологів з Асоціації дорослого та дитячого харчування URL: https://www.unicef.org/ukraine/klopotenko-healthy-eating?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAy8K8BhCZARIsAKJ8sfQFf2gme2Ma_s4mu4RldSG6ZEcfEzRDSrikluGCnmnY1NJnreF5-kaAsseEALw_wcB

2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення Зі зміною № 1 (ІПС № 10-2003) URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77982

3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>