

СИЛАБУС
освітнього компонента
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва
Спеціальність: Н2 Тваринництво
Галузь знань: Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна
медицина

Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус освітнього компонента	Вибірковий
Обсяг вибіркового компонента (кредити ЄКТС/ загальна кількість годин)	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Циклова комісія	Технологічних дисциплін
Мова викладання	Українська
Очікувані результати	Результати навчання: – 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.
Предмет і завдання вибіркового компонента	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.
Форма підсумкового контролю	Залік
Зміст вибіркового компонента	1. Основи оздоровчого харчування. 1.1. Вступ. 1.2. Передумови створення оздоровчих харчових продуктів. 1.3. Передумови створення оздоровчих харчових продуктів. 2. Особливості розробки та виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення. 2.1. Характеристика існуючих та потенційних сировинних компонентів.

	2.2. Особливості оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення. 2.3. Принципи створення оздоровчих харчових продуктів для людей різних вікових категорій. 2.4. М'ясопродукти спеціального призначення.
Рекомендована література	Базова: 1. Сімахіна Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник. Київ : НУХТ, 2016. 455 с. 2. Пішак В. П., Радько М. М., Бабюк А. В., Воробйов О. О., Рогозинський М. С., Романів Л. В., Федорова О. Є., Марценяк І. В. Вплив Харчування на здоров'я людини : Підручник / За ред. Радька М. М. - Чернівці: Книги — XXI, 2006. 500 с. 3. Павлоцька Л., Дуденко Н., Дмитрієвич Л. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2015. 441 с. 4. Зубр Н. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 336 с. 5. Зубр Н. Фізіологія харчування : практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 208 с. 6. Сирохман І., Лозова Т. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. Київ : Цент навчальної літератури, 2020. 378 с. 7. Бірта Г. О. Товарознавча характеристика продукції свинарства : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2023. 164 с. 8. Малигіна В. Д., Ракша-Слюсарєва О. А., Попова Н. О. Мікробіологія та фізіологія харчування : навчальний посібник. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 312 с. 9. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник. Одеса : Друк, 2011. 269 с. Додаткова: 1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» URL

	URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#n1536 2. 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_s4mu4RldSG6ZEcfEzRDSriklluGCnmnY1NJnreF5-kaAsseEALw_wcB
Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять	Форми: навчальні заняття, самостійна робота, контрольні заходи. Види: лекція, семінарське, практичне, індивідуальне заняття, консультація.
Пререквізити (вже засвоєні освітні компоненти, які необхідні для вивчення ВК)	Освітні компоненти: 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.
Постреквізити (освітні компоненти, які можуть вивчатись після засвоєння ВК)	Освітні компоненти: Технологія виробництва молока і яловичини, Технологія виробництва продукції свинарства, Технологія виробництва продукції птахівництва, Стандартизація продукції тваринництва, Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії, Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу.
Критерії оцінювання	Рівні навчальних досягнень здобувачів ФПО Високий рівень. Оцінка «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.

Достатній рівень. Оцінка «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 усних відповідях - неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.

Середній рівень. Оцінка «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.

Початковий рівень. Оцінка «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.
Забезпечення організації викладання ВК	http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2023/11/положення-про-ООП-2023.pdf
Інформація про викладача	Галина МОСІЙЧУК, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/about-us-2/teachers/ http://mdl-college-lnuvmbt.com/