

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія дитячого та геродієтичного харчування»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Курс, семестр	3 курс, 6 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120,0 Кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел.:+380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	ознайомлення майбутніх фахівців з особливостями фізіологічних потреб організму дітей та людей похилого віку в продуктах харчування, аналіз хімічного складу сировини рослинного та тваринного походження, яка використовується у технології продуктів дитячого та геродієтичного харчування, а також з традиційними та новими технологіями їх виготовлення.
Компетентності	Знати й розуміти особливості харчування дітей та людей літнього й похилого віку, здатність розробляти продукти дитячого та геродієтичного харчування.
Результати навчання	Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дитячого та геродієтичного харчування.
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Особливості харчування дітей різного віку. Харчова цінність продуктів дитячого харчування. Класифікація продуктів дитячого харчування Тема 2. Технологія та контроль якості дитячих сумішей на молочній основі Тема 3. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі Тема 4. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на плодово-ягідній та овочевій основі Тема 5. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на зерновій основі Тема 6. Тривалість життя людини. Загальні закономірності розвитку процесу старіння Тема 7. Принципи організації збалансованого харчування людей літнього та похилого віку Тема 8. Технологія та контроль якості продуктів геродієтичного харчування

Стратегія оцінювання результатів навчання	<p><i>Форми поточного контролю знань:</i></p> <p>Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (16 балів для денної форми навчання; 10 - для заочної форми навчання);</p> <p>Виконання та захист лабораторних робіт (30 балів для денної та заочної форм навчання);</p> <p>Виконання та захист самостійних робіт (40 балів для денної форми навчання);</p> <p>Підсумкова контрольна робота (14 балів для денної форми навчання; 20 - для заочної форми навчання)</p> <p>Виконання та захист контрольної роботи (заочна форма навчання - 40 балів)</p> <p>Форма семестрового контролю – <i>залік</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p> <p>Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). 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.</p> <p>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. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Не передбачено</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Презентації, відеоролики.</p>

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. Харків : 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. Київ : 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. Київ : 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]. Київ : 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. Київ : 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. Київ, 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, Київ : Лібра, 2006. 304 с.
7. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
8. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ : 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 держсанепідагляду за харчовими об'єктами.* Луцьк, 2004. С. 34-37.
11. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ : НУХТ, 2015. 402 с.
12. Українець, А. І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. Київ : НУХТ, 2009. 310 с.

Рекомендовані
джерела
інформації

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

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: 29.01.2024).
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: 29.01.2024)
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: 29.01.2024)
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: 29.01.2024)
5. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 29.01.2024)
6. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._ОСОБЛИВОСТИ_С.html (дата звернення: 29.01.2024)
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: 29.01.2024).

Рік введення

2026