

## СИЛАБУС навчальної дисципліни « Технологія дитячих та геродієтичних продуктів »

### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності</b>	181 Харчові технології
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма Харчові технології
<b>Курс, семестр</b>	4 курс, 7 семестр / 2 курс, 3 семестр (стн (2 роки))
<b>Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Навчально-науковий інститут / Факультет, кафедра</b>	Технологій тваринництва та продовольства,  кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	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> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich</a>

### МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Технологія бродильних виробництв; 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.
<b>Компетентності</b>	СК. Знати й розуміти особливості харчування дітей та людей літнього й похилого віку, здатність розробляти продукти дитячого та геродієтичного харчування
<b>Програмні результати навчання</b>	ПРН. Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дитячого та геродієтичного харчування.

### РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

### МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань особливостей фізіологічних потреб організму дітей та людей похилого віку в продуктах харчування, аналізу 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.

### 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

основи  
 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

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

*Словесні методи* (лекція, розповідь пояснення); *наочні методи* (спостереження, демонстрування); *практичні методи* (дослідні роботи, лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); *дослідницький; методи самостійної роботи вдома.*

### ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

**Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання**

Наведені у Додатку до силабусу

### ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

**- щодо термінів виконання та перекладання**

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.

**- щодо академічної доброчесності**

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>.

**- щодо відвідування занять**

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.

**- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти**

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.

**- щодо оскарження результатів оцінювання**

Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Документи стосовно ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprocinyuvannya2023.pdf>

**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 заг. ред. Л.Ф. Павлоцької. Харків : Світ книг, 2020. 527 с
3. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Пригудзька, 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., та ін.; 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 / Черевко О.І. та ін. Харків : ХДУХТ : Світ Книг, 2016. 217 с
4. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах : навч. посіб. / Гребняк М. П. та ін. 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 / Димань Т. М. 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 / Кручаниця М. І. та ін. 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. Київ : НУХТ, 2015. 402 с.
12. Українець, А. І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів : курс лекцій. Київ : 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**

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: 29.08.2024).
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: 29.08.2024)

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: 29.08.2024)
4. Про затвердження Гігієнічних вимог до продуктів дитячого харчування, параметрів безпеки та окремих показників їх якості. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1380-13> (дата звернення: 29.08.2024)
5. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 31.08.2024)
6. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: [http://ebooktime.net/book\\_74\\_glava\\_33\\_3.7.\\_OSOBLIVOSTI\\_C.html](http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._OSOBLIVOSTI_C.html) (дата звернення: 31.08.2024)
7. Про затвердження Вимог до безпеки 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: 29.08.2024).

**Реквізити затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій  
протокол від 02.09.2024 р. № 1

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ  
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
(денна форма здобуття освіти)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування 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				2
Тема 2. Технологія та контроль якості дитячих сумішей на молочній основі	2	5			7
Тема 3. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі	2	5			7
Тема 4. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на плодово-ягідній та овочевій основі	2	5			7
Тема 5. Технологія та контроль якості продуктів дитячого харчування на зерновій основі	2	5			7
Тема 6. Тривалість життя людини. Загальні закономірності розвитку процесу старіння	2				2
Тема 7. Принципи організації збалансованого харчування людей літнього та похилого віку	2	5			7
Тема 8. Технологія та контроль якості продуктів геродієтичного харчування	2	5	40	14	61
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>100</b>

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
(заочна форма здобуття освіти)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	підсумкова контрольна робота	виконання та захист контрольної роботи	
Тема 1. Особливості харчування дітей різного віку. Харчова цінність продуктів дитячого харчування. Класифікація продуктів дитячого харчування	5	30			35
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	5	-	20	40	65
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					
<b>Разом</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

**Шкала та критерії оцінювання**  
*Опитування лекційного матеріалу*

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
2 (максимальний)	відповіді на питання розкриті в повному обсязі
1	відповіді на питання завдання розкриті частково
0	не отримано відповідей на поставлені питання

*Опитування лекційного матеріалу*  
*(заочна форма здобуття освіти)*

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
5 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
4	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю неточностей
3	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
2	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

*Виконання та захист лабораторних робіт*

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
5 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
4	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю неточностей
3	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
2	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист лабораторних робіт  
(заочна форма здобуття освіти)

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
25-30 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
18-24	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю неточностей
11-17	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
5-10	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-4	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист самостійної роботи

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
35-40 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
27-34	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю неточностей
18-26	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
9-17	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-8	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист контрольної роботи  
(заочна форма здобуття освіти)

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
35-40 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
27-34	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю неточностей
18-26	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
9-17	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-8	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Підсумкова контрольна робота

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
12-14 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
9-11	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю неточностей
6-8	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма неточностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано

Підсумкова контрольна робота  
(заочна форма здобуття освіти)

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
15-20 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
10-14	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю неточностей
6-9	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма неточностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано