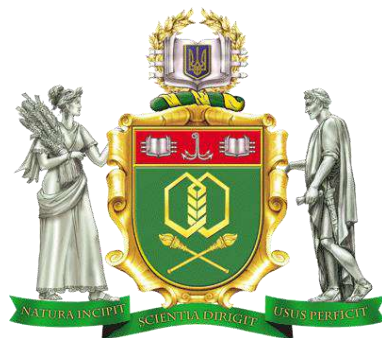


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ**

**«Технологія функціональних харчових продуктів»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *G Інженерія, виробництво та будівництво*

Код та найменування спеціальності *G13 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма *Технології ресторанного та оздоровчого харчування*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *G13 Харчові технології*

« 10 » 06 2025 р. протокол № 6

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-03/2025-26

## 1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

**Біленька Ірина Ремівна**, к.т.н., доцент  
кафедри технології ресторанного  
і оздоровчого харчування  
**Контакти:** (067) 486-44-03,  
foodprofi.ontu@gmail.com



### [Профайл](#)

**Лазаренко Наталя Анатоліївна**, к.т.н.,  
ст.викладач кафедри технології ресторанного і  
оздоровчого харчування  
**Контакти:** (048) 712-40-78,  
lazarenko.onapt@gmail.com



Освітній компонент викладається на 4 курсі у 7 семестрі для денної та заочної форми навчання та на 4 курсі у 7 семестрі для заочної форми навчання та

Кількість: кредитів – 5/5, годин – 150/150

| Аудиторні заняття, годин: | всього      | лекції | практичні    | лабораторні |
|---------------------------|-------------|--------|--------------|-------------|
| денна                     | 46          | 30     | —            | 16          |
| заочна                    | 28          | 20     | —            | 8           |
| Самостійна робота, годин  | Денна – 104 |        | Заочна – 122 |             |

### [Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Технологія функціональних харчових продуктів», предметом вивчення якого є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними положеннями та концепціями у сфері технології функціональних харчових продуктів, а також з правилами та прийомами перетворень традиційних харчових продуктів у функціональні з метою покращення здоров'я людини, розглядає теоретичні та практичні аспекти розробки і виробництва харчових продуктів, що мають не лише харчову, але й оздоровчу дію на організм людини. Особлива увага приділяється властивостям та механізмам дії функціональних інгредієнтів, таких як пробіотики, пребіотики, харчові волокна, антиоксиданти, поліненасичені жирні кислоти, вітаміни та мінеральні речовини. У процесі вивчення дисципліни здобувачі освіти ознайомляться з сучасними технологіями збагачення харчових продуктів функціональними інгредієнтами, шляхами перетворення традиційних продуктів у оздоровчі та спеціальні продукти харчування. Даний курс спрямований на формування знань та навичок у сфері розробки і виробництва харчових продуктів з покращеними корисними властивостями та охоплює теоретичні основи функціонального харчування, класифікацію та дію основних функціональних інгредієнтів. Здобувачі освіти вивчать властивості та механізми дії основних функціональних інгредієнтів, опанують технологічні принципи створення різних видів функціональних харчових продуктів, у т.ч. для ресторанного та оздоровчого харчування. Освітній компонент «Технологія функціональних харчових продуктів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Біохімія з основами фізіології харчування», «Харчова хімія», «Технології харчових виробництв», «Технології продукції ресторанного господарства з КР».

Отримані знання та навички дозволять майбутнім фахівцям розробляти інноваційні рецептури та технології функціональних харчових продуктів для закладів ресторанного та оздоровчого харчування, сприяючи покращенню здоров'я споживачів.

## 3. Мета освітнього компоненту

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів» є забезпечення формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь в сфері технологій виробництва функціональних харчових продуктів із різних видів сировини, з'ясування проблем, що стоять перед індустрією здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів, сучасного уявлення щодо ролі продуктів функціонального призначення у харчуванні людини.

В результаті вивчення курсу «Технологія функціональних харчових продуктів» здобувачі вищої освіти повинні **знати**:

- предметну область та професійну діяльність;
- основні терміни, визначення і поняття харчових технологій, функціональних продуктів та інгредієнтів, спеціальних харчових продуктів, їх вплив на функціонування органів та систем організму людини;
- характеристики основних процесів харчових технологій та виробництва функціональних харчових продуктів;
- шляхи вдосконалення існуючих і розроблення нових технологій;
- аналіз хімічного складу, харчової та біологічної цінності харчової сировини, отриманих із неї продуктів;
- сучасні досягнення у сфері технологій продуктів функціонального призначення;

**вміти**:

- застосовувати теоретичні знання для практичного вирішення задач, які стоять перед закладами ресторанного господарства по підвищенню якості продукції та покращенню здоров'я людини;
- оцінювати якість сировини та готової продукції за фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними та органолептичними показниками;
- застосовувати теоретичні знання при виготовленні нових видів харчових продуктів;
- аналізувати технологічні ситуації та обирати раціональні технічні рішення;
- орієнтуватися в асортименті та призначенні різних видів оздоровчих та функціональних харчових продуктів;
- розробляти нові продукти харчування з підвищеною біологічною, антиоксидантною та ін. дією;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами;
- розробляти технологічні карти та впроваджувати нові продукти у виробництво.
- впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентноспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку.

#### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія функціональних харчових продуктів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології ресторанного та оздоровчого харчування»](#) підготовки бакалаврів.

#### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у

процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

#### **Загальні компетентності:**

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

#### **Програмні результати навчання:**

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

### **5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту**

#### **5.1 Перелік лекційних завдань**

| Тема                                                                                                                        | Зміст теми                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Кількість годин |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | денна           | заочна |
| Змістовий модуль 1. Функціональні харчові продукти в системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення України |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |        |
| 1                                                                                                                           | Харчування як основний чинник здорового життя людини.                                                                                                                                                                                                                                                      | 2               | 2      |
| 2                                                                                                                           | Функціональні продукти в концепції здорового харчування. Теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Основні групи та властивості функціональних продуктів.                                                                                                                             | 2               | 2      |
| 3                                                                                                                           | Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів.                                                                                                                                                                                                                                        | 2               | 2      |
| 4                                                                                                                           | Характеристика захисних компонентів харчових продуктів.                                                                                                                                                                                                                                                    | 2               | —      |
| 5                                                                                                                           | Онтогенез та старіння. Антиоксидантна система організму людини.                                                                                                                                                                                                                                            | 2               | —      |
| 6                                                                                                                           | Науково обґрунтовані принципи збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами. Сутність перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.                                                                                                                             | 2               | 2      |
| 7                                                                                                                           | Характеристика та перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів. Розробка нових та удосконалення існуючих харчових технологій в галузі ресторанного господарства з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. | 2               | 2      |
| Змістовний модуль 2. Технології функціональних харчових продуктів                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |        |
| 8                                                                                                                           | Хімічний склад зернових та бобових культур. Функціональні та лікувально-профілактичні властивості інгредієнтів зернових та бобових культур. Основні напрями їх перероблення в Україні та за кордоном.                                                                                                      | 2               | 2      |

|                     |                                                                                                                                                                             |           |           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 9                   | Технології зернового хліба та хліба з пророщеного зерна. Технології функціональних сухих сніданків.                                                                         | 2         | 2         |
| 10                  | Технології функціональних молочних та жирових продуктів у ЗРГ.                                                                                                              | 2         | 2         |
| 11                  | Технології функціональних продуктів з м'ясної та рибної сировини у ЗРГ.                                                                                                     | 2         | 2         |
| 12                  | Технології функціональних десертних страв у ЗРГ.                                                                                                                            | 2         | —         |
| 13                  | Безалкогольні напої як основа для створення функціональних харчових продуктів. Характеристика перспективних інгредієнтів для створення функціональних та оздоровчих напоїв. | 2         | —         |
| 14                  | Технології виробництва функціональних безалкогольних напоїв та фітосиропів.                                                                                                 | 2         | 2         |
| 15                  | Морські водорості як джерела фізіологічно функціональних інгредієнтів.                                                                                                      | 2         | —         |
| <b>Разом за ОК:</b> |                                                                                                                                                                             | <b>30</b> | <b>20</b> |

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

| № з/п                | Назва лабораторної роботи                                                                                                                                              | Кількість годин |          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
|                      |                                                                                                                                                                        | денна           | заочна   |
| 1                    | Технологічні аспекти створення функціональних прозорих та пюреподібних супів для оздоровчого харчування. Аналіз їх функціональних властивостей.                        | 4               | 4        |
| 2                    | Технологічні аспекти створення страв і гарнірів із варених, припущених, тушкованих та запечених овочів зі збагаченим вітамінним складом, їх функціональні властивості. | 4               | —        |
| 3                    | Технологічні аспекти створення холодних страв (салатів та м'ясних страв) з підвищеним вмістом антиоксидантів, їх функціональні властивості.                            | 4               | —        |
| 4                    | Технологічні процеси виробництва солодких страв та напоїв оздоровчого напрямку, їх функціональні властивості.                                                          | 4               | 4        |
| <b>Всього за ОК:</b> |                                                                                                                                                                        | <b>16</b>       | <b>8</b> |

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

| № з/п | Назва теми                                                                                                            | Кількість годин |        |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
|       |                                                                                                                       | денна           | заочна |
| 1     | Основні порушення структури харчування населення України.                                                             | 6               | 4      |
| 2     | Вплив структури харчування на здоров'я населення.                                                                     | 6               | 4      |
| 3     | Державна політика в галузі здорового харчування населення України.                                                    | 6               | 4      |
| 4     | Пребіотики і пробіотики, їх використання в технологіях харчових продуктів.                                            | 6               | 7      |
| 5     | Види харчових волокон, їх фізіологічні та технологічні властивості.                                                   | 4               | 7      |
| 6     | Способи перетворення харчового продукту в функціональний.                                                             | 4               | 4      |
| 7     | Принципи збагачення харчових продуктів.                                                                               | 4               | 4      |
| 8     | Олігосахариди в якості функціональних інгредієнтів.                                                                   | 4               | 4      |
| 9     | Гігієнічні і технологічні ризики збагачення харчових продуктів при неправильному підборі функціональних інгредієнтів. | 4               | 4      |
| 10    | Інгредієнти, використовувані у виробництві продуктів функціонального харчування.                                      | 8               | 7      |
| 11    | Вторинні сировинні ресурси і безвідходні технології їх переробки.                                                     | 4               | 4      |
| 12    | Вітамінізація харчових продуктів.                                                                                     | 4               | 7      |
| 13    | Теорія збалансованого харчування.                                                                                     | 4               | 7      |

|    |                                                                   |            |            |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 14 | Теорія адекватного харчування.                                    | 4          | 7          |
| 15 | Раціони лікувально-профілактичного харчування.                    | 6          | 6          |
| 16 | Особливості технології продуктів харчування для спортсменів.      | 4          | 7          |
| 17 | Форми і типи їжі при створенні комбінованих продуктів харчування. | 4          | 7          |
| 18 | Вітаміни групи В для збагачення харчових продуктів.               | 4          | 7          |
| 19 | Вітамін С у виробництві харчових продуктів.                       | 4          | 7          |
| 20 | Лікувально-профілактичне харчування.                              | 4          | 4          |
| 21 | Шляхи задоволення організму літніх людей в харчових речовинах.    | 4          | 4          |
| 22 | Особливості фітнес-харчування. Раціони фітнес-харчування.         | 6          | 6          |
|    | <b>Всього</b>                                                     | <b>104</b> | <b>122</b> |

## 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.
- Підсумковий контроль – *екзамен*.

### Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

| Вид роботи, що підлягає контролю                                                                                                    | Максимальна кількість оціночних балів |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
|                                                                                                                                     | Денна                                 | Заочна         |
| <b>Змістовний модуль 1. Функціональні харчові продукти в системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення України</b> |                                       |                |
| Лекційний курс                                                                                                                      | –                                     | –              |
| Лабораторні роботи                                                                                                                  | 2*4,0 б. = 8,0                        | 1*5,0 б. = 5,0 |
| Самостійна робота                                                                                                                   | 7,0                                   | 10,0           |
| Тестування*                                                                                                                         | 20,0                                  | 20,0           |
| <b>Всього за змістовний модуль 1</b>                                                                                                | <b>35,0</b>                           | <b>35,0</b>    |
| <b>Змістовний модуль 2. Технології функціональних харчових продуктів</b>                                                            |                                       |                |
| Лекційний курс                                                                                                                      | –                                     | –              |
| Лабораторні роботи                                                                                                                  | 2*4,0 б. = 8,0                        | 1*5,0 б. = 5,0 |
| Самостійна робота                                                                                                                   | 7,0                                   | 10,0           |
| Тест*                                                                                                                               | 20,0                                  | 20,0           |
| <b>Всього за змістовний модуль 2</b>                                                                                                | <b>35,0</b>                           | <b>35,0</b>    |
| <b>Екзамен</b>                                                                                                                      | <b>30,0</b>                           | <b>30,0</b>    |
| <b>Всього</b>                                                                                                                       | <b>100,0</b>                          |                |

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів**  
**Підсумковий контроль – екзамен (для денної та заочної форм навчання)**

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 27-30 балів | якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру | відмінно     |
| 23-26 балів | якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності                                                                                                                                                                                                        | дуже добре   |
| 18-22 бали  | якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури                                                                     | задовільно   |
| 0-17 балів  | якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури                                                                                                                                                                             | незадовільно |

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів (для денної форми навчання)**

**Лабораторні роботи**

|                 |                                                                                   |              |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3,5 – 4,0 балів | Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно     |
| 2,9 – 3,4 балів | Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності   | дуже добре   |
| 2,3 – 2,8 балів | Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки                    | добре        |
| 1,7 – 2,2 балів | Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки         | достатньо    |
| 0 – 1,6 балів   | Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді                      | незадовільно |

**Тестування**

|                   |                                  |              |
|-------------------|----------------------------------|--------------|
| 18,0 - 20,0 балів | 90 - 100 % правильних відповідей | відмінно     |
| 16 - 17,9 балів   | 74 – 89% правильних відповідей   | дуже добре   |
| 14 – 15,9 балів   | 60 – 73% правильних відповідей   | добре        |
| 10,0 – 13,9 балів | 35 – 59 % правильних відповідей  | достатньо    |
| 0 – 9,9 балів     | 0-35 % правильних відповідей     | незадовільно |

**Самостійна робота**

|                 |                                                                                         |              |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 6,0 –7,0 балів  | Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно     |
| 4,9 – 5,9 балів | Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності   | дуже добре   |
| 3,8 – 4,8 балів | Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки                    | добре        |
| 2,7– 3,7 балів  | Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки         | достатньо    |
| 0 – 2,6 балів   | Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді                      | незадовільно |

## Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів (для заочної форми навчання)

### Лабораторні роботи

|                        |                                                                                          |              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>4,5 – 5,0 балів</b> | <i>Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i> | відмінно     |
| <b>4,0 – 4,4 балів</b> | <i>Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>   | дуже добре   |
| <b>3,5 – 3,9 балів</b> | <i>Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>                    | добре        |
| <b>2,1 – 3,4 балів</b> | <i>Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>         | достатньо    |
| <b>0 – 2,0 балів</b>   | <i>Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>                      | незадовільно |

### Тестування

|                          |                                         |              |
|--------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| <b>18,0 – 20,0 балів</b> | <i>90 - 100 % правильних відповідей</i> | відмінно     |
| <b>16,0 – 17,9 балів</b> | <i>74 – 89% правильних відповідей</i>   | дуже добре   |
| <b>14,0 – 15,9 балів</b> | <i>60 – 73% правильних відповідей</i>   | добре        |
| <b>10,0 – 13,9 балів</b> | <i>35 – 59 % правильних відповідей</i>  | достатньо    |
| <b>0 – 9,9 балів</b>     | <i>0-35 % правильних відповідей</i>     | незадовільно |

### Самостійна робота

|                         |                                                                                                |              |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>8,0 – 10,0 балів</b> | <i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i> | відмінно     |
| <b>5,9 – 7,9 балів</b>  | <i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>   | дуже добре   |
| <b>3,8 – 5,8 балів</b>  | <i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>                    | добре        |
| <b>1,7– 3,7 балів</b>   | <i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>         | достатньо    |
| <b>0 – 1,6 балів</b>    | <i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>                      | незадовільно |

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

**Лекційні заняття:** Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

**Лабораторні заняття:** виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

**Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, презентація, конспектування).

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Конспект лекцій з курсу "Технологія функціональних харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для підгот. бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" за освітньою програмою "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування", ден. та заоч. форми навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 81 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2710863>
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технологія функціональних харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 "Харчові технології" за ОПП "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 54 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2687271>
3. Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів освіти з курсу "Технологія функціональних харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для підготовки бакалаврів спец. G13 Харчові технології за освітньою програмою "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 8 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.5190596>
4. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти [Текст] = New direction of deep processing of fruits and vegetables into healthy products : монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. С. Бессараб та ін. ; рец. Л. В. Капрельянц та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі, Нац. ун-т харч. технологій, Одес. нац. акад. харч. технологій, Харків. фах. коледж харч. пром.-сті Харків. нац. техн. ун-ту сіл. госп-ва ім. П. Василенка, Липковат. аграр. коледж. — Харків : Факт, 2021. — 253 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1878048>
5. Харчова хімія. Мінеральні речовини [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. Ф. Аксьонова, І. С. Пілюгіна, Н. В. Мурликіна, Л. В. Кононенко ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2021. — 193 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2045183>

### Додаткові:

1. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення [Електронний ресурс] / за заг. ред. М. І. Пересічного ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — 2-ге вид., переробл. і допов. — Київ, 2013. — 772 с.
2. Капрельянц, Л. В. Функціональні продукти: монографія / Л. В. Капрельянц, К. Г. Юргачова. — Одеса: Друк, 2003. — 312 с.
3. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: підруч. / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. — Одеса: Друк, 2011. — 269 с.
4. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, О. Ф. Аксьонова, Л. А. Скуріхіна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 132 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046977>
5. Пересічний, М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко – К.: КНТЕУ, 2003. — 526 с.
6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення [Текст] : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф Кравченко, Д. В. Федорова, О. В. Кандалей та ін. — Київ : КНТЕУ, 2008. — 718 с.
7. Технологія оздоровчих харчових продуктів [Текст] : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Нац. ун-т харч. технологій ; рец. Н. К. Черно (Одес. нац. акад. харч. технологій). — Київ : НУХТ, 2015. — 402 с. — МОН.

8. Українець, А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів : курс лекцій / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна. – К. : НУХТ, 2009. – 310 с.

9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2008. – 506 с.

### **9. Політика освітнього компоненту**

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач ПІДПИСАНО Ірина БІЛЕНЬКА

Викладач ПІДПИСАНО Наталя ЛАЗАРЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «27» 05 2025 р. № 11

В.о. зав. кафедри ТРіОХ ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»,  
доцент кафедри ТРіОХ

ПІДПИСАНО Мар'яна КАШКАНО