

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



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«Технології продуктів для дитячого харчування»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *магістр*


Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*
«06 » 12. 2024 р. протокол № 2.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-03/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра:	Технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Викладачі:	Атанасова Віта Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: 048-712-40-78, vitaatanasova@gmail.com	

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів - 5, годин – 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	30	14	-	16
заочна	20	8	-	12
Самостійна робота, годин	Денна – 120, Заочна - 130			

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Технології продуктів для дитячого харчування» направлений на вивчення закономірностей та особливостей організації виробництва харчових продуктів для дитячого харчування із сировини рослинного та тваринного походження, що є не тільки джерелом енергії та пластичних матеріалів, а й підвищеного вмісту есенціальних і біологічно активних сполук.

Завданням вивчення дисципліни є надання здобувачам знань із загальних питань та теоретичних основ виготовлення продуктів дитячого харчування й оволодіння методами контролю якості й безпеки сировини та продукції, що виготовляється з неї.

Усі перераховані підходи розглянуті в лекціях і ілюстровані прикладами.

3. Мета освітнього компоненту

Мета викладання дисципліни «Технології продуктів для дитячого харчування» - ознайомлення майбутніх фахівців із харчування з особливостями фізіологічних потреб організму дітей в продуктах харчування, аналіз хімічного складу сировини рослинного та тваринного походження, яка використовується у виробництві продуктів для дитячого харчування, а також з традиційними та новими технологіями їх виготовлення.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

основні терміни, визначення та поняття в області технологій дитячого харчування; роль харчування в рості та розвитку дитячого організму й подовженні тривалості життя людей; харчову та біологічну цінність основної та додаткової сировини, що використовується при виробництві продуктів дитячого харчування; принципові технологічні схеми та характеристику основних технологічних процесів виробництва продуктів дитячого харчування, технологічні параметри, режими та апаратне оформлення технологічного процесу; показники якості сировини та продуктів дитячого харчування, суть методів їх визначення; методики визначення показників якості.

Вміти:

пояснити сутність фізичних, хімічних, фізико-хімічних перетворень у ході

технологічного процесу; оцінювати вплив хімічного складу сировини або готового продукту на здоров'я дітей, вміти аналізувати наявність біологічно активних речовин у продуктах; підібрати апаратне оформлення для забезпечення ходу технологічних процесів; користуватися нормативною документацією; складати меню для дітей різних вікових груп; проводити необхідні технологічні розрахунки.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технології продуктів для дитячого харчування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК4. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.
- ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

Програмні результати навчання:

- РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- РН 13*. Вміти працювати як автономно, так і в команді, проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Технології дитячих продуктів харчування.			
1	Сучасний стан та перспективи розвитку виробництва продуктів дитячого харчування. Медико-біологічні аспекти дитячого харчування.	2	1
2	Технології дитячих молочних продуктів.	2	2
3	Технології дитячих продуктів на плодовоовочевій сировині.	2	1
4	Технології дитячих продуктів на м'ясній основі.	2	1
5	Технології дитячих продуктів на рибній основі	2	1
Змістовний модуль 2. Контроль виробництва продуктів для дитячого харчування			
1	Контроль виробництва і якості продуктів дитячого харчування.	2	1
2	Тара та упаковка для продуктів дитячого харчування.	2	1
Разом за ОК:		14	8

5.2 Перелік лабораторних робіт

	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Дослідження впливу рецептури на збалансованість нутрієнтного складу продуктів дитячого харчування.	4	4
2	Роль попередньої обробки та способів подрібнення у виробництві продуктів дитячого харчування.	4	4
3	Технологія молочних продуктів для дитячого харчування	4	2
4	Аналіз якості продуктів дитячого харчування	4	2
	Всього	16	12

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна
1.	Роль макронутрієнтів в дитячому харчуванні	15	15
2.	Роль мікронутрієнтів в дитячому харчуванні	15	15
3.	Характеристика і види харчових алергенів в дитячому харчуванні	15	15
4.	Особливості організації дитячого харчування в дошкільних закладах	15	15
5.	Особливості організації харчування дітей шкільного віку	15	15
6.	Організація харчування дітей в закладах ресторанного господарства	15	15
7.	Знайомство з законодавчою базою в дитячому харчуванні.	10	20
8.	Складання раціонів харчування для дітей різних вікових груп	20	20
9.	Разом:	120	130

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю. Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Виконання лабораторних робіт*	4*10б=40	4*10б=40
Самостійна робота	20	20
Виконання індивідуального завдання	20	20
Тестування*	20	20
Всього	100	100

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

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів денної та заочної форми

Нарахування балів за лабораторні роботи:

9 –10 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
8– 8,8 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
6,8 – 7,8 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,2– 6,8 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за самостійну роботу:

17,5 –20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0– 17,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
14,7 – 15,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
12– 14,6 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 11 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за виконання індивідуального завдання:

17,5 –20,0 балів	Індивідуальна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0– 17,4 балів	Індивідуальна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
14,7 – 15,9 балів	Індивідуальна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
12– 14,6 балів	Індивідуальна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 11 балів	Індивідуальна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

18,0 - 20,0 балів	80 - 100 % правильних відповідей	відмінно
16,0 - 17,9 балів	70 – 79% правильних відповідей	дуже добре
14,0 – 15,9 балів	50 – 69% правильних відповідей	добре
10 – 13,9 балів	21 – 49 % правильних відповідей	достатньо
0 – 9,9 балів	0-20 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

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

- наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал;

- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод);
- робота з навчально-методичними матеріалами, зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Оздоровче харчування [Текст]: навч. посіб./П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за заг. ред. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414747>

2. Healthy nutrition - the healthy nation! [Текст]: collective monograph / L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc.; Responsible for release L. M. Telezhenko; Odessa national academy of food technologies. — Kharkiv: Publishing House I. Ivanchenko, 2020. — 383 p.: table, fig. — ISBN 978-617-7879-14-4.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1335731>

3. Дієтичне харчування [Текст]: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків: ХДУХТ; Світ кн., 2019. — 360 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1344954>

4. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування [Текст]: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.; за ред. Л. О. Касілової; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми: Унив. кн., 2019. — 279 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166298>

5. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Технологія оздоровчих продуктів для дитячого та геродієтичного харчування" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програми "Ресторані технології здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / В. В. Атанасова, Ю. О. Козонова; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 12 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1603065>

Додаткові:

1. Нутриціологія [Текст]: навч. посіб. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. — Харків: Світ Кн., 2013. — 560 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.116815>

2. Основи раціонального і лікувального харчування [Текст]: навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н. О. Мельничук; за заг. ред. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ: КНТЕУ, 2011. — 504 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.72289>

3. Наукові основи технології мінералізованих продуктів харчування [Текст]: монографія: у 3 ч. Ч. 3: Технологія збагачувальних білково-мінеральних добавок та продуктів харчування оздоровчого призначення з їх використанням / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, М. П. Головка та ін.; за заг. ред. О. І. Черевко, В. М. Михайлова; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ, 2013. — 165 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.104586>

4. Біологічно активні речовини в харчових технологіях [Текст]: підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2016. — 455 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.157191>

5. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу [Текст] : кол. монографія / за ред. : В. В. Євлаш, В. О. Потапова, Н. Л. Савицької ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2015. — 580 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161941>
6. Наказ МОЗ № 1073 від 03.09.2017 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії».
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>

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

Віта АТАНАСОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування
Протокол від «25» листопада 2024 р. № 4

В.о. завідувача кафедри

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ