

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЧНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології та інженерія
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет	Навчально-науковий інститут харчових технологій
Кафедра	Кафедра харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4,0 кредити ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Ткач Лілія Вікторівна, кандидат педагогічних наук, асистент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-kharchovikh-tekhnologij-virobnitstva-i-standartizatsiji-kharchovoji-produktsiji.html Електронна пошта: lilyatkach@ukr.net Номер телефону: +38(067) 4778753
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Органічні харчові продукти спеціального призначення» здобувач вищої освіти має володіти курсом математики, фізики, біохімії, хімії, теоретичних основ харчових технологій.
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg, http://surl.li/foccn. Відвідування занять. Обов'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний

	графік, тощо) навчання може проходити в он-лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни. Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://surl.li/fobze, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті: - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). В інформальній освіті: - наявність наукової публікації; - волонтерська діяльність. Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»
3. Мета навчальної дисципліни	
Метою навчальної дисципліни «Органічні харчові продукти спеціального призначення» є розширення і поглиблення знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку технологій органічних харчових продуктів спеціального призначення, ознайомлення з сучасним станом харчування та здоров'я населення в Україні; вивчення законодавчої бази у галузі виробництва органічних харчових продуктів, класифікації продуктів спеціального призначення; вивчення теоретичних аспектів харчових продуктів спеціального призначення. Вивчення норм введення у раціон харчування в межах фізіологічних показників різних продуктів з низьким вмістом натрію, безбілкових, або з вилученням окремих білків чи амінокислот (напр. заміник хліба, макаронних виробів, з модифікованим вуглеводним компонентом (кондитерські вироби)), зі зменшеним вмістом жирів і поліпшеним їх складом (знежирені молочні продукти), зі зниженою енергетичною цінністю та інші продукти, збагачені БАП, або у харчові продукти з метою надання їм дієтичних, оздоровчих, профілактичних властивостей для забезпечення нормального відновлення порушених функцій людини. Отримані знання будуть корисні при вивченні спеціальних дисциплін, при виконанні дослідницьких проєктів, курсових проєктів, кваліфікаційної роботи.	
4. Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України	
Тема 2. Законодавча база у галузі виробництва органічних харчових продуктів в Україні	
Тема 3. Сучасна класифікація спеціальних продуктів харчування	
Тема 4. Теоретичні аспекти харчових продуктів спеціального призначення	
Тема 5. Класифікація та характеристика харчових та біологічно активних добавок	
Тема 6. Харчова та біологічна цінність сировини та готових продуктів. Речовини, що мають лікувально-профілактичні властивості	

Тема 7. Основні принципи та напрями державної політики у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції
Тема 8. Технологія зерноборошняних виробів спеціального призначення
Тема 9. Технології продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення на основі імуномодуляторів
Тема 10. Технології продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення на основі дикорослих ягід
Тема 11. Основні аспекти створення спеціальних харчових продуктів з використанням функціональних інгредієнтів
Тема 12. Технології продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення на основі натуральних прянощів
Тема 13. Технології продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення із застосуванням пребіотичних речовин рослинної сировини
Тема 14. Технології кисломолочних продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
Результати навчання вибіркових дисциплін доповнюють програмні результати навчання визначені освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» та мають додатковий зміст та дозволяють здобувачам освіти поглиблено вивчати певні напрямки, що визначають майбутню професійну діяльність та особисті інтереси. У результаті вивчення вибіркової компоненти «Органічні харчові продукти спеціального призначення» здобувачі опанують такі питання, як теоретичні аспекти харчових продуктів спеціального призначення, класифікацію і характеристику харчових та біологічно активних добавок, харчову та біологічну цінність сировини та готових продуктів, речовини, що мають лікувально-профілактичні властивості. Здобувачі вивчатимуть технологію зерноборошняних виробів спеціального призначення, лікувально-профілактичного призначення на основі імуномодуляторів, технологію продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення на основі дикорослих ягід, з використанням функціональних інгредієнтів, лікувально-профілактичного призначення на основі натуральних прянощів, лікувально-профілактичного призначення із застосуванням пребіотичних речовин рослинної сировини, кисломолочних продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення.
6. Види навчальних занять
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), практичні заняття (ПЗ), самостійна робота (СР).
7. Методи навчання
Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемнопошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проектування педагогічної технології, виконання практичних завдань самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання), які забезпечують оптимальні шляхи досягнення навчальної мети.
8. Методи та критерії оцінювання
8.1. Критерії оцінювання
В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті

перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.

У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або 100 балів (якщо форма семестрового контролю – залік/диференційований залік). На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі.

Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, практичних занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю (екзамен). Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.

Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» <https://surl.lu/xfvsrs>.

8.2. Методи оцінювання

Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести, індивідуальні завдання, реферати), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), індивідуальні завдання, самоконтроль, самоаналіз.

9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Засоби навчання	Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: 1. Комп'ютер з електронним проєктором та переносним екраном. 2. Повні тексти лекцій. 3. Роздатковий ілюстративний матеріал лекцій. 4. Плакатні матеріали та стенди. 5. Макети кондиціонерів та засобів вентиляції. 6. Презентаційний відеоматеріал для читання лекцій. 7. Методичні вказівки для виконання практичних робіт. 8. Використання платформи Moodle для дистанційного навчання.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» № 2496 від 10 липня 2018 року. 2. Оздоровче харчування : навч. посібник / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред П. О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с. 3. Бібліотека Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua. Наукова бібліотека ЗВО «ПДУ» https://pdatu.edu.ua/naukova-biblioteka.html 4. Репозитарій університету: https://pdatu.edu.ua/repozytarii.html. 5. Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp25/opp-b-niht-1-hti.pdf?v=03