



Міністерство освіти і науки України  
**Національний університет «Чернігівська політехніка»**  
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових технологій  
та торгівлі  
Кафедра харчових технологій та екології

**СИЛАБУС**  
**ВК 16 - Технологія продукції дитячого харчування**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Ч Челябієва В.М.

« 4 » 06 2024 р.

Розробник: Березкина Н.А., старший викладач кафедри харчових технологій та екології

(підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні кафедри харчових технологій та екології

Протокол від « 4 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми:

Ч  
(підпис)

Челябієва В.М.  
(прізвище та ініціали)

**1. Загальна інформація про дисципліну.**

Тип дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	українська
Рік навчання та семестр	3 курс, 5 семестр ОПП «Харчові технологія та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Викладач	Березкина Наталія Андріївна, старший викладач каф. харчових технологій та екології
Профайл викладача	<a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=LRnh2rIAAAAJ&amp;hl=uk">https://scholar.google.com.ua/citations?user=LRnh2rIAAAAJ&amp;hl=uk</a>
Контакти викладача	Е-mail: <a href="mailto:galenko94@gmail.com">galenko94@gmail.com</a> <a href="mailto:galenko94@stu.cn.ua">galenko94@stu.cn.ua</a>

**2. Анотація курсу.** Дисципліна «Технологія продукції дитячого харчування» входить до блоку вибіркових дисциплін при підготовці здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія». Основним завданням є формування важливих навичок майбутнього фахівця харчової промисловості, які необхідні при виробництві продуктів дитячого харчування. вивчення нормативно-правових документів, які визначають особливості технологій, технологічних процесів, технологічних режимів та вимог до якості продукції дитячого харчування.

**3. Мета та цілі курсу.** Основною метою при вивченні дисципліни є навчання студентів знанням і вмінням, якими вони будуть користуватися у виробничій діяльності: сфері виробництва і контролю якості та безпечності харчових продуктів дитячого харчування, підвищення професійного рівня, розвиток логічного мислення та набуття вміння приймати оптимальні рішення на виробництві. Розвинути навички і прагнення до впровадження у виробництво досягнень науки і техніки, підвищення ефективності роботи підприємств харчової галузі, де виробляють продукцію дитячого харчування.

Під час вивчення вибіркової дисципліни здобувач вищої освіти набуває:

*загальні компетенції:*

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

*фахові компетентності:*

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

**4. Результати навчання.** Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти досягає або вдосконалює програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою, а саме:

PR01. Знати та розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

PR08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденції розвитку галузі.

**5. Пререквізити.** Вивчення курсу потребує базових знань з хімії та біології за програмою загальноосвітньої школи.

#### **6. Обсяг курсу.**

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	20
Лабораторні	20
Самостійна робота	80
Всього кредитів	4

Форма проведення заняття: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота з використанням системи дистанційного навчання Moodle, відеоматеріалів та літератури.

#### **7. Тематика курсу.**

**Змістовий модуль 1. Роль харчування у розвитку дитини.**

**Тема 1. Вступ. Сучасний стан виробництва.** Ринок продуктів дитячого харчування в Україні. Режими та вікові особливості харчування дітей. Норми харчування дітей. Стан і перспективи розвитку ринку продуктів, призначених для дитячого харчування. Класифікація продуктів дитячого харчування. Формування споживної цінності продуктів дитячого харчування. Нормативно-правова база, що регулює питання організації дитячого харчування

**Тема 2. Санітарно-технічні вимоги для підприємств, цехів та обладнання, що використовуються при виготовленні продуктів дитячого харчування.**

Ознайомлення з нормами які затверджені Кабінету Міністрів України. Вимоги до облаштування великих заводів та маленьких цехів. Використання технологічного обладнання, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу дитячого харчування. Санітарно-

гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників. Експлуатаційний дозвіл для потужностей з виробництва дитячого харчування. Застосування системи НАССР.

### **Тема 3. Сировина, яка використовується при виготовлення продуктів дитячого харчування: хімічний склад та харчова цінність.**

Вимоги до сировини яка використовується для виробництва дитячих продуктів. Харчові добавки та ароматизатори, інгредієнти тваринного походження які можна використовувати. Продукти, що заборонені для харчування дітей.

### **Змістовий модуль 2. Технологія виробництва продуктів дитячого харчування.**

**Тема 4. Технологія виробництва продуктів дитячого харчування з плодово-овочевої сировини.** Споживні властивості продуктів дитячого харчування на плодово-овочевій основі. Фактори формування якості та характеристика сировини, що використовується при виробництві. Класифікація та асортимент.

**Тема 5. Технологія виробництва продуктів дитячого харчування тваринної сировини та риби.** Споживні властивості продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі. Фактори формування якості та характеристика сировини, що використовується при виробництві. Класифікація та асортимент.

**Тема 6. Технологія виробництва молочних продуктів дитячого харчування. Технологія сухих дитячих молочних продуктів.** Споживні властивості продуктів дитячого харчування на молочній основі. Фактори формування якості. Класифікація та асортимент.

### **Тема 7. Готова продукція та її якість.**

Вимоги до якості та дефекти. Пакування та зберігання. Вимоги до етикетування дитячого харчування.

### **Тематика лабораторних занять.**

1. Визначення вітамінів та макроелементів: кальцію, вітаміну С та групи В у сухих молочних сумішах.
2. Класифікація та харчова цінність продуктів дитячого харчування в Україні.
3. Оцінка якості кисломолочних продуктів дитячого харчування.
4. Оцінка якості консервів для дитячого харчування.
5. Ознайомлення з основними технологічними операціями виготовлення десертів для дитячого харчування.
6. Характеристика дитячих сумішей для новонароджених та їх види.

### **Тематика самостійної роботи.**

1. Самостійне опрацювання лекційного матеріалу.
2. Підготовка до лабораторних робіт.
3. Самостійне опрацювання тем: Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології.

Новітні технології та обладнання для виробництва продуктів дитячого харчування і передовий

досвід організації та підприємств. Технологічні операції виробництва молочних консервів.

Продукти дитячого харчування функціонального призначення.

4. Підготовка до екзамену.

## **8. Система оцінювання та вимоги**

<b>Загальна система оцінювання курсу</b>	Оцінювання знань здобувача вищої освіти складається з: оцінки виконання лабораторних робіт, оцінки поточних контрольних; іспиту.
<b>Лабораторні роботи</b>	Кожна лабораторна робота оформлюється і здається викладачу у вигляді звіту, який складається з теми, мети, короткого опису даного виду роботи, експериментальної частини, яка містить необхідні розрахунки, висновків.
<b>Умови допуску по підсумкового контролю</b>	Для допуску до екзамену потрібно виконати всі передбачені види навчальної роботи – захист лабораторних робіт, оформлення звіту відповідно до стандартів і наявність не менше 25 балів набраних за семестр за всі види роботи.

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю	Кількість балів
<b>Семестр 5</b>	
Виконання та захист лабораторних робіт	30 балів ( 5 балів * 6 робіт)
Модульний, поточний контроль	30 балів (15 балів * 2 контролю)
<b>Усього поточний і проміжний модульний контроль</b>	60
<b>Екзамен</b>	40
<b>Разом</b>	100

### Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	<b>A (відмінно)</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B (дуже добре)</b>	добре	
75-81	<b>C (добре)</b>		
66-74	<b>D (задовільно)</b>	задовільно	
60-65	<b>E (достатньо)</b>		
0-59	<b>FX (незадовільно)</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання

**9. Політики курсу.** У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), він не допускається до складання іспиту під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка»». Повторне складання іспиту з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється. У випадку повторного складання іспиту всі набрані протягом семестру бали анулюються, а повторний іспит складається у вигляді тестування.

*Політика дедлайнів.* Своєчасність здачі лабораторної роботи оцінюється в 1 бал з 5 можливих за кожну лабораторну роботу. Відповідно, максимальна оцінка за невчасно здані роботи зменшується на зазначену кількість балів. Виключенням може бути наявність поважних причин несвоечасної здачі зазначених робіт (хвороба, офіційна робота за фахом тощо).

### 10. Рекомендована література.

1. Івчук Н.П. Технологія продуктів дитячого та геродієтичного харчування : конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної форми навчання / Н.П. Івчук. – К. : НУХТ, 2013. – 187 с.
2. Скорчено Т. А. Технологія молочних дитячих продуктів / Т.А. Скорчено, О.В. Грек.– К. : НУХТ, 2012. – 330 с.

3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.
4. Льовшина Л. Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряноароматичних рослин та прянощів [Текст]: навчальний посібник / Л. Д. Льовшина, 2 В. М. Михайлов, О. В. Мячиков. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
5. Гагара. В. Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. / В. Ф. Гагара ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. – 183 с..