



## Силабус навчальної дисципліни «Технології продукції спеціального призначення»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 7 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Нечепуренко Кристина Борисівна, викладач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	<a href="mailto:krystyna.nechepurenko@hneu.net">krystyna.nechepurenko@hneu.net</a> +380957187997
Дні навчальних занять	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.
<b>Мета</b> – набуття здобувачами знань термінологічного апарату, вітчизняної і закордонної нормативно-законодавчої бази створення спеціальних харчових продуктів, розширення і поглиблення знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку технологій спеціальних харчових продуктів, використання науковопрактичних і методологічних підходів щодо проектування складу спеціальних харчових продуктів, наукового обґрунтування використання дієтичних і харчових добавок, харчової сировини, інноваційних і ресурсозберігаючих методів обробки харчової сировини, опанування здобувачами теоретичних, практичних навичок та реалізація їх при конструюванні спеціальних харчових продуктів.	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
	Переддипломна практика
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
Тема 1. Теоретичні аспекти харчових продуктів спеціалізованого призначення.	
Тема 2. Ергогенні дієти.	
Тема 3. Технологічні функції сировини спеціальних харчових продуктів.	
Тема 4. Методологія створення спеціальних харчових продуктів.	
Тема 5. Класифікація та характеристика харчових інгредієнтів та вітамінізованих добавок.	
Тема 6. Характеристика та методологія використання сировини спеціального призначення	
Тема 7. Технологія виробів з риби, м'ясних, молочних продуктів, напоїв, кондитерських та зернобобових виробів спеціалізованого призначення.	
Тема 8. Технологія спеціальних харчових продуктів для військовослужбовців.	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b>	



*Мультимедійний проєктор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM*

### **Форми та методи оцінювання**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***