МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 27 серпня 2026 р.)

Завідувач кафедри _____ доц. Ігор ПАНДЯК

СИЛАБУС

з вибіркової навчальної дисципліни
«Технологія продуктів харчування для спецконтингенту»,
що викладається в межах ОПП «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
G 13 Харчові технології

Львів 2026 р

Назва курсу	**Технологія продуктів харчування для спецконтингенту**
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
Факультет / кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	G Інженерія, виробництво та будівництво G 13 Харчові технології
Викладачі курсу	Маслійчук Ольга Богданівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	https://geography.lnu.edu.ua/employee/masliychuk-o-b Електронна пошта: maslijchukolia@gmail.com olha.masliichuk@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	Щовівторка, 16:30-18:00 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.207), або в он-лайн форматі
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master
Інформація про курс	Дисципліна «Технологія продуктів харчування для спецконтингенту» – вибіркова дисципліна для освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю G 13 Харчові технології, яка пропрнується до вибору у 3-му семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація курсу	Дисципліна спрямована на вивчення технології продуктів харчування для спецконтингенту, збагачених різними фізіологічно функціональними харчовими інгредієнтами (вітамінами, макро- і мікроелементами, харчовими волокнами, пробіотиками, окремими амінокислотами, жирними кислотами, фосфоліпідами, біологічно активними добавками, екстрактами різних трав і рослин.
Мета та цілі курсу	Мета навчальної дисципліни полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців в галузі новітніх технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів та дієтичних добавок на різних харчових середовищах для спецконтингентів - військовосліжбовців, спортсменів, туристів, космонавтів тощо. Цілі дисципліни: - ознайомлення з особливостями технологічного процесу приготування продуктів харчування для військових, спортсменів, туристів, космонавтів тощо; - здобуття навичок і вмінь з виробництва продуктів харчування для спецконтингенту; - опанування шляхів і методів виготовлення продуктів харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості.
Література для вивчення дисципліни	**Основна література:** 1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с.

	3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC С.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14 **Додаткова література:** 1. Кравець Я., Маслійчук О.Б. Функціональні інгредієнти як компонент у складі нових продуктів харчування для військовослужбовців. Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С- 169-173. 2. Маслійчук О., Сімахіна Г. Теоретичні та практичні аспекти розроблення раціонів харчування для військовослужбовців збройних сил України в умовах російсько-української війни. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 16 листопада 2023 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2023 р. – С. 132-134. 3. Трофімук А., Маслійчук О. Спіруліна – функціональний інгредієнт для розробки м’ясних продуктів у харчуванні військовослужбовців. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології . Львів, 16–17 травня 2024 р. / [відп. ред. І.І. Сімонова; МОН України, ЛНУВМБ ім.

	С. З. Ґжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького], 2024. –.С. 49-50. 4. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О. Аналіз сучасного стану організації харчування у збройних силах України та країн зі значними військовими потужностями. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – С. 310-311. 5. Маслійчук О., Трофімук А. Розробка дегідратованого м'ясного продукту крафтового виробництва для харчування військовослужбовців. Матеріали конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми інновації», 23-24 травня 2024 року. С. 44-45. 6. Motychak M., Masliichuk O., Kushniruk H. Development of dehydrated food in the diet of military personnel. Збірник матеріалів XXV-ї Всеукраїнської студентська-аспірантської наукової конференції "Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні". 9-10 травня 2024 року. Львів. ЛНУ імені Івана Франка, 2024р. С.98-102. 7. Маслійчук О.Б. (2025). Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини. Київ: Видавництво «Каравелла», 160 с.
Обсяг курсу	Аудиторні години: 24 *з них:* Лекції - 16 год. практичні заняття - 8 год. самостійна робота - 66 год.
Очікувані результати навчання	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **знати:** - технологію продуктів харчування спецконтингенту; - класифікацію функціональних інгредієнтів; - основні харчові речовини, їх класифікацію, характеристику та значення для життєдіяльності людини; - взаємозалежність режимів харчування від режимів тренувань у різних видах спорту. **вміти:** - обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій; - планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузівміння розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології; - захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій; - оптимізувати склад нових оздоровчих харчових продуктів із застосуванням поліфункціональних природних збагачувачів.
Ключові слова	Спецконтингент, функціональні інгредієнти, оздоровчі компоненти.
Формат курсу	Очний
Теми	Подано у схемі курсу
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Вивчення курсу базується на базових знаннях з харчових технологій
Навчальні методи та техніки, які будуть	Презентація, лекція, семінарське заняття, практичне заняття; мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні

використовуватися під час викладання курсу	завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.
Необхідне обладнання	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів.

Критерії оцінювання знань студентів	Максимальна кількість балів
1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях	
Критерії оцінювання	**15 балів**
студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.	**15**
студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.	**10**
студент в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.	**8**
– студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.	**5**
- Студент не володіє матеріалом.	**0**
2. Самостійна робота студентів (СРС)	

Критерії оцінювання	
Самостійна робота (тестування за результатами виконаних самостійних робіт) Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному практичному занятті. Засвоєння тем, які виносяться лише на самостійну роботу контролюється при підсумковому семестровому контролі (виконанні залікового модулю).	
3. Модульний контроль	
Критерії оцінювання	**40 балів**
Всього 2 модуля по 20 балів. Модуль проводиться в тестовій формі та завдань II та III рівня.	

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)

Поточне тестування та самостійна робота						Підсумковий тест (залік)	Сума
Змістовний модуль 1			***Змістовний модуль 2***			-	100
Т1	Т2	МКР1	Т3	Т4	МКР2		
15	15	20	15	15	20		

Т 1, Т 2….Т 4 – теми практичних занять.
МКР1, МКР2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістовного модуля.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров’я).

	Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахуванння викладачем. **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих. **Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.**
Питання до модульних контрольних робіт	***Модульна контрольна робота №1*** 1. Харчування та життєдіяльність людини. 2. Систематизація складових харчових продуктів для харчування людей з підвищеним навантаженням. 3. Основні харчові речовини для життєдіяльності людини. 4. Класифікація харчових речовини для життєдіяльності людини. 5. Характеристика та значення харчових речовин для життєдіяльності людини. 6. Макроелементи як компоненти сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення. 7. Характеристика мікроелементів як компонентів сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення. 8. Мікроелементи як компоненти сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення. 9. Взаємозалежність режимів харчування від режимів тренувань у різних видах спорту. 10. Складання харчових раціонів для різних груп спортсменів. ***Модульна контрольна робота №2*** 1. Продукти спеціального дієтичного призначення у харчуванні спецконтингентів. 2. Адаптація і тренувальний ефект. 3. Функціональні композиції у харчових продуктах для спецконтингентів. 4. Значення продуктів рослинного та тваринного походження у харчуванні спецконтингентів. 5. Технології продуктів для спецконтингентів та особливості їх виробництва. 6. Сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій для спецконтингентів. 7. Технології продуктів для військовослужбовців та особливості їх виробництва. 8. Розроблення та оптимізація хімічного складу і технологічних процесів виробництва нових харчових продуктів та дієтичних добавок для військовослужбовців.
Опитування	Опитування проводиться на семінарських та практичних заняттях у есе,

	вирішення кейсу, тестових завдань, доповідей та презентацій.

1. СХЕМА КУРСУ «Технологія продуктів харчування для спецконтингенту»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1-2 тиждень	Тема 1. Мета та завдання навчальної дисципліни. Харчування та життєдіяльність людини.	Лекційне заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌΓΟΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б.	Підготувати питання по темі №1 2 год.	2 тиждень

			(2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
3-4 тиждень	Тема 2. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини Практичне заняття 1. Макроелементи як компоненти сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення	Лекційне/практичне/ практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical	Підготувати питання по темі №2 2/2 год.	4 тиждень

			Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
5-6 тиждень	Тема 3. Характеристика мікроелементів як компонентів сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення Практичне заняття 2. Мікроелементи як компоненти сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого	Підготувати питання по темі №3 2/2 год.	6 тиждень

			продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
7-8 тиждень	Тема 4. Взаємозалежність режимів харчування від режимів тренувань у різних видах спорту.	Лекційне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців.	Підготувати питання по темі №4 2 год.	8 тиждень

			Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC С.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
8 тиждень	**Модульна контрольна робота 1**			Підготувати питання по темах 1-4	8 тиждень
9-10 тиждень	Тема 5. Продукти спеціального дієтичного призначення у харчуванні спецконтингентів.	Лекційне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13.	Підготувати питання по темі №5 2 год.	10 тиждень

			5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
11-12 тиждень	Тема 6. Функціональні композиції у харчових продуктах для спецконтингентів. Практичне заняття 3. Значення продуктів рослинного та тваринного походження у харчуванні спецконтингентів.	Лекційне /практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього	Підготувати питання по темі №6 2/2 год.	12 тиждень

			хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
13-14 тиждень	Тема 7. Технології продуктів для спецконтингентів та особливості їх виробництва. Практичне заняття 4. Сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій для спецконтингентів	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-	Підготувати питання по темі №7 2/2 год.	14 тиждень

			01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
15-16 тиждень	Тема 8. Технології продуктів для військовослужбовців та особливості їх виробництва.	Лекційне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Гойко І. Ю. Удосконалення технологій та продукції для спецконтингенті: навч. посіб.; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 237 с. 2. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В.	Підготувати питання по темі №8 2 год.	16 тиждень

			Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с. 3. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. *European Science*, *1*(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 4. Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). - 2021. - Issue №15. - Part 2. - P. 89-93. http://dspace.nuft.edu.ua/ispui/handle/123456789/331628.13. 5. Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. "Development of a dehydrated protein food product for military personnel" Технологічний аудит та резерви виробництва" №2, 2025. 6. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технологій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Харчові науки». 7. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2025). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовслужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, Boston, February14, 2025. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC C.162-166. https://doi.org 8. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 9. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14		
16 тиждень	**Модульна контрольна робота 2**			Підготувати теми 5-8	16 тиждень