



## **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ** **Інноваційні технології в нутриціології**

Ступінь вищої освіти - Магістр  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Освітня програма - «Нутриціологія»  
Рік навчання - 2, семестр - 4  
Форма навчання - денна, заочна  
Кількість кредитів ЄКТС - 4  
Мова викладання - українська

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу в eLearn

д.т.н., проф. Боднарчук Оксана Василівна

### **ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

(до 1000 друкованих знаків)

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології в нутриціології» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок виготовлення харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії спираючись на результати наукових досліджень у галузі.

Освітній компонент «Інноваційні технології в нутриціології» є вибіркоким (цикл додаткової підготовки).

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

**інтегральна:** здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

**загальні компетентності:**

- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- здатність генерувати нові ідеї (креативність);
- здатність працювати в міжнародному контексті.

**спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

- здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

- здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

- здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

- здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;
- здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;
- здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів;
- здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства;
- здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування;
- здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістовний модуль 1.</b>												
<b>Напрями розвитку інноваційних технологій в нутриціології</b>												
<b>Тема 1.</b> Інновації у технологіях виготовлення харчових продуктів.	9	2		2		5	–	–	–	–	–	–
<b>Тема 2.</b> Особливості виготовлення харчових продуктів з використанням нової сировини.	14	2		2		10	–	–	–	–	–	–
<b>Тема 3.</b> Спеціальні харчові продукти.	14	2		2		10	–	–	–	–	–	–
<b>Тема 4.</b> Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.	14	2		2		10						
<b>Тема 5.</b> Сучасні шляхи удосконалення продуктів харчування і новітні технології виготовлення дієтичних добавок.	9	2		2		5						
<b>Разом за змістовним модулем 1</b>	<b>60</b>	<b>10</b>		<b>10</b>		<b>40</b>						
<b>Змістовний модуль 2. Сучасні інноваційні технології та способи оброблення сировини, контроль її безпечності та якості в нутриціології</b>												
<b>Тема 6.</b> Інноваційні	14	2		2		10						

технології у приготуванні та оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.												
<b>Тема 7.</b> Сучасний контроль безпечності та якості виготовлення харчових продуктів.	14	2		2		10						
<b>Тема 8.</b> Інноваційні технології у сфері виготовлення харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів.	18	4		4		10						
<b>Тема 9.</b> Спеціальні інноваційні технології в нутриціології у сфері виготовлення харчових продуктів	14	2		2		10						
<b>Разом за змістовним модулем 2</b>	<b>60</b>	<b>10</b>		<b>10</b>		<b>40</b>						
<b>Курсовий проект (робота)</b>	-	-	-	-		-		-	-	-		-
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	-	<b>20</b>	-	<b>80</b>	-	-	-	-	-	-

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Знати напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції; орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі інноваційних технологій; наукові основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами; технологічні закономірності виготовлення харчової продукції із використанням інноваційних технологій; сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини та готової продукції; етапи розробки збагачених мікронутрієнтами харчових продуктів та страв; технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виготовлення та поліпшення якості продукції.

Вміти планувати та моделювати технологічний процес виготовлення інноваційних технологій в нутриціології; впроваджувати сучасні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; вміти розробляти харчову продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями; використовувати сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, готової продукції; мати навички визначення хімічного складу та інших показників якості сировини, готової харчової продукції на основі інноваційних технологій; мати навички проведення аналізу результатів досліджень у процесі виготовлення інноваційних технологій харчової продукції.