



Лектор дисципліни
Контактна інформація лектора
Сторінка дисципліни в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

“Інноваційні технології в нутриціології”

Ступінь вищої освіти Магістр

Спеціальність 181 “Харчові технології”

Освітня програма “Нутриціологія”

Рік навчання 2, семестр 3

Форма навчання заочна

Кількість кредитів ЄКТС 3

Мова викладання українська

доцент, к.т.н., Устименко Ігор Миколайович
ustymenko_igor@ukr.net
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4498>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

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

Основними завданнями дисципліни є:

- знати напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції;
- орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі інноваційних технологій;
- використовувати знання щодо наукових основ раціонального харчування і технологічних аспектів для збагачення харчової продукції функціональними інгредієнтами;
- знати та використовувати технологічні закономірності виготовлення харчової продукції із використанням інноваційних технологій;
- вміти використовувати сучасні способи та прийоми технологічного оброблення сировини та готової продукції;
- знати етапи розробки збагачених функціональними інгредієнтами харчових продуктів.

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:

ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 02. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 04. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 07. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.

СК 08. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

СК 11. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

СК 12. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 13. Розробляти раціони харчування людей та здійснювати їх корекцію.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Мета і принципи інноваційної політики держави	2/-/14	Знати положення законодавчих документів про інноваційну діяльність в Україні, основні завдання та принципи інноваційної політики України.	Підготовка до лекційних занять (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 2. Основні принципи удосконалення технології харчової продукції.	2/-/14	Знати основоположні принципи створення інноваційних харчових продуктів; сучасний перелік функціональних інгредієнтів, їх властивості.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Модуль 2				
Тема 3. Наукове обґрунтування потреб нутрієнтів для організму людини.	2/4/15	Знати сучасні рекомендовані добові потреби нутрієнтів для організму людини з урахуванням особливостей населення.	Підготовка до лекційних занять (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.
Тема 4. Сучасні підходи до аналізу білкового, жирового, вуглеводного складу харчових продуктів та енергетичної цінності.	2/4/15	Знати сучасні підходи до аналізу нутрієнтного складу харчової продукції та енергетичної цінності спираючись на новітні дослідження.	Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 5. Інноваційні технології харчової продукції з урахуванням потреб організму людини в нутрієнтах.	2/-/14	Знати основні шляхи збагачення функціональними інгредієнтами харчових продуктів; сучасні технології інноваційних харчових продуктів.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Всього за 3 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо.
--	---

Політика щодо академічної доброчесності:	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел.
Політика щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання
	екзаменів
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні джерела інформації

1. Гігієна харчування з основами нутріціології. В2 т. Т. 1. / за ред. Проф. В.І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 528 с.
2. Гігієна харчування з основами нутріціології. В 2 т. Т. 2. / за ред. Проф. В.І. Ципріяна, Київ : Медицина, 2007. 560 с.
3. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів. Київ : НУХТ, 2003. 572 с.
4. Івашків Л. Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник, Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с.
5. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів., Київ : Кондор, 2013. 248 с.
6. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв. Київ : Кондор, 2017. 374 с

Додаткові джерела інформації

1. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використання біологічно активних добавок : монографія, Київ : КТНЕУ, 2003. 322 с.
2. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2010. 294 с.
3. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Корзун В. Н. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок. Київ: Книга, 2004. 428 с.
4. Орлова Н. Я. Заморожені плодовоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості. Київ : Київ. нац. торг-екон. ун- т, 2005. 336 с.
5. Ростовський В. С., Олейник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. Київ : Кондор, 2009. 136 с.