



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення»

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., професор Дерев'янка Л.П.
pilipchuk_os@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення» полягає у формуванні знань та навичок для оцінки стану і визначення перспективних напрямів розвитку лікувально-профілактичного призначення на основі наукових досягнень медицини відносно харчового статусу людини, та сучасних напрямків розвитку науки про харчування, харчових технологій і новітнього обладнання.

Предмет вивчення навчальної дисципліни є ефективне формування здорового способу життя, а також збереження та зміцнення власного здоров'я.

Завданням вивчення дисципліни є:

- освоєння теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- знайомство з існуючими дієтами і їх застосуванням в залежності від стану здоров'я людини;
- знайомство з напрямками та методичними підходами до складання лікувально-профілактичних раціонів харчування;
- знайомство з науковими принципами складання меню і раціонів харчування для різного контингенту споживачів;
- знайомство з технологіями приготування їжі лікувально-профілактичної спрямованості, умовами її споживання.

Освітній компонент «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення» є вибіркоким (цикл загальної 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.

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 презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;
- здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів;
- 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;
- здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні/ самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. «Технологія продуктів для лікувально-профілактичного призначення» як наукова дисципліна і предмет вивчення.				35
Тема 1. Основні лікувально-профілактичні методики.	2/2/10	<p style="text-align: center;">Знати</p> <ul style="list-style-type: none"> - значення харчування для відновлення здоров'я сучасної людини; - проблеми, тенденції розвитку та удосконалення лікувально-профілактичного харчування; - сучасні підходи до підвищення харчової і біологічної цінності продуктів харчування для забезпечення харчового статусу людини. <p style="text-align: center;">Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складати меню для різного контингенту споживачів та вирішувати конкретні завдання відносно корегування раціону харчування; - організувати лікувально-профілактичне і харчування в закладах різної лікувальної спрямованості; <p style="text-align: center;">Використовувати</p> <ul style="list-style-type: none"> сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження продуктів лікувально-профілактичного призначення . 	<p style="text-align: center;"><i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Виконання та здача лабораторної роботи</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи.</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Модульна тестова робота в eLearn.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i></p>
Тема 2. Основні принципи лікувально-профілактичного харчування. Характеристика та принципи побудови лікувальних дієт.	4/4/15			
Тема 3. Вплив продуктів лікувально-профілактичного призначення на організм людини і основи побудови харчових раціонів	4/4/15			

Модуль 2. Технології харчових продуктів рослинного походження та їх роль в лікувально-профілактичному харчуванні.				35
Тема 4. Зміни хімічних складових сировини під час термічної обробки.	4/4/15	Знати: - асортимент продуктів і способи приготування їжі для забезпечення лікувально-профілактичного впливу на організм людини;	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i>	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i>
Тема 5. Технології харчових продуктів рослинного походження, їх значення в лікувально-профілактичному харчуванні: овочі, фрукти, горіхи.	4/4/15	- терапевтичний вплив на організм людини харчових продуктів в залежності від хімічного складу, фізико-хімічних властивостей та способу приготування їжі;	<i>Виконання та здача лабораторної роботи</i>	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 6. Значення напоїв, прянощів цукрі та цукрозамінників в лікувально-профілактичному харчуванні.	2/2/10	Вміти: - користуватися нормативною документацією; - проводити необхідні технологічні розрахунки; - генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення. Використовувати: сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження хімічного складу продуктів.	<i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Всього за семестр	20/20/80	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних, практичних 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 практичні та 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