

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету

Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна

«*dob*» 05 2024 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри технології

м'ясних, рибних та морепродуктів

Протокол № 9 від 15.05 2024 р.

В.о. завідувача кафедри

Голембовська Наталія Володимирівна

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОНП “Нутриціологія”

Гарант ОНП

Тищенко Людмила Миколаївна

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

галузь знань 18 “Виробництво та технології”

спеціальність 181 “Харчові технології”

освітня програма Нутриціологія

факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: Очколяс Олена Миколаївна, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н.

Київ - 2024

Опис навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	«Магістр»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Нутриціологія
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	обов'язкова
Загальна кількість годин	180
Кількість кредитів ECTS	6
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота) (за наявності)	30
Форма контролю	Іспит
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
	денна форманавчання
Курс (рік підготовки)	2
Семестр	3
Лекційні заняття	30 год
Практичні, семінарські заняття	-
Лабораторні заняття	30 год
Самостійна робота	120 год
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год

2. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни є вивчення та оволодіння здобувачів вищої освіти спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Завдання дисципліни полягають в отриманні здобувачів вищої освіти знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, в надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

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

загальні компетентності (ЗК): 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).

фахові (спеціальні) компетентності (ФК): СК 01. здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій; СК 04. здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації; СК 06. здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі; СК 09. здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів; СК 10. 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 11. здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації

економічного розвитку суспільства; СК 12. здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій; СК 14. здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: ПРН 01. відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій; ПРН 03. застосовували спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях; 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 10. планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки; ПРН 11. оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для: повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	Тижні	усьо го	у тому числі					усьо го	у тому числі					
			л	п	ла б	інд	с.р		л	п	ла б	інд	с.р	
Змістовний модуль 1. «Вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму»														
Тема 1. Харчування, як основний чинник здорового життя людини	1	17	4	-	3	-	10							

Тема 2. Стандарти та нормативи в галузі харчових продуктів	2	17	4	-	3	-	10						
Тема 3. Функціональні продукти в концепції здорового харчування. Основні групи та властивості функціональних продуктів.	3	18	4	-	4	-	10						
Тема 4. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів	4	18	4	-	4	-	10						
Тема 5. Характеристика захисних компонентів харчових продуктів	5	18	4	-	4	-	10						
Разом за змістовним модулем 1		88	20	-	18	-	50						
Змістовний модуль 2. «Перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів»													
Тема 6. Онтогенез та старіння. Антиоксидантна система організму людини.	6	16	3	-	3	-	10						
Тема 7. Характеристика та перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів	7	16	3	-	3	-	10						
Тема 8. Хімічний склад зернобобових культур. Функціональні та лікувально-профілактичні властивості інгредієнтів зернобобових культур	8	15	2	-	3	-	10						
Тема 9. Технології зернового хліба та хліба з пророщеного зерна..	9	15	2	-	3	-	10						
Разом за змістовним модулем 2		62	10	-	12	-	40						
Курсова робота		30					30						
Усього годин		180	30		30		120						

3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовний модуль		
1.	Характеристика індивідуального фактичного харчування	4
2.	Визначення харчового статусу організму	4
3.	Функціональні інгредієнти продуктів оздоровчого призначення.	4

4.	Природні фізіологічно функціональні продукти.	4
Контроль знань за 1-й змістовий модуль		16
2-й змістовий модуль		
5	Характеристика й технології використання харчових речовин підвищеної біологічної активності для збагачення продуктів і страв у оздоровчому харчуванні.	5
6.	Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.	5
7	Їжа як джерело токсичних речовин. Потенційні забрудники природного походження харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення.	4
Контроль знань за 2-й змістовий модуль		14
		Всього: 30 годин

4. Теми самостійної роботи.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Оздоровчі напої у концепції функціонального харчування.	15
2	Технологічні аспекти створення оздоровчих напоїв	15
3	Способи отримання екстрактів з рослинної сировини	15
4	Сучасні оздоровчі напої та коктейлі	15
5	Основні принципи створення та технології фітосиропів для оздоровчих напоїв.	15
6	Сучасний стан технологій ферментованих напоїв	15

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анутовання, рецензування, складання реферату);
- самостійна робота (виконання завдань);

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне та/або письмове опитування;

- модульне тестування;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

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

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4404>);
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Домарецький В.А., Прибильський, М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: навч. посіб. Вінниця, 2005. 408 с.
2. Гігієна харчування з основами нутріціології. В2 т. Т. 1. / за ред. Проф. В.І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 528 с.
3. Гігієна харчування з основами нутріціології. В 2 т. Т. 2. / за ред. Проф. В.І. Ципріяна, Київ : Медицина, 2007. 560 с.
4. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти: навч. посіб. Одеса: Друк, 2003. 312 с.
5. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. Київ, 2009. 310 с.

6. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв. Київ : Кондор, 2017. 374 с

7. Орлова Н. Я. Заморожені плодоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості. Київ : Київ. нац. торг-екон. ун- т, 2005. 336 с.

8. Ростовський В. С., Олейник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. Київ : Кондор, 2009. 136 с.

9. Закон України Про інноваційну діяльність. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text> (дата звернення: 29.05.2024).

в Міністерстві юстиції України 26 грудня 2007 р. за N 1411/14678.