

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



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Докаан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна
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

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова за уподобанням студента)
ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Розробник: Устименко Ігор Миколайович, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н., доцент

Київ - 2024

Опис навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Вибіркова за уподобанням студента
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	2
Форма контролю	Залік
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
Курс (рік підготовки)	4
Семестр	8
Лекційні заняття	15 год
Лабораторні заняття	15 год
Самостійна робота	90 год
Кількість тижневих аудиторних годин	2 год

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

Мета вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навичками з розроблення нових і удосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів згідно концепцій здорового харчування.

Завдання знати напрямки розвитку харчових технологій оздоровчої продукції; орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції оздоровчого призначення; використовувати знання щодо основ здорового харчування; знати та використовувати технологічні закономірності виготовлення харчової продукції оздоровчого призначення; знати етапи розробки оздоровчих харчових продуктів; знати сучасні концепції здорового харчування.

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

Назви змістових модулів ітем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	Тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	ін д	с.р.	
Змістовний модуль 1. Основи здорового харчування.														
Тема 1. Харчування – природний шлях збереження здоров'я.	1-3	4	4	–	–	–	18	–	–	–	–	–	–	–
Тема 2. Продукти харчування як фактор ризику для здоров'я людини.	4-6	4	4	–	–	–	18	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3. Потреби нутрієнтів для забезпечення здорового стану організму людини.	7-9	14	4	–	10	–	18	–	–	–	–	–	–	–
Разом за змістовним модулем 1		22	12	–	10	–	54	–	–	–	–	–	–	–
Змістовний модуль 2. Тренд щодо здорового харчування та модифікації харчових продуктів до оздоровчих.														
Тема 4. Світовий тренд здорового харчування та концепції здорового харчування.	10-12	7	2	–	5	–	18	–	–	–	–	–	–	–
Тема 5. Перспективні технології модифікації традиційних харчових продуктів на оздоровчі.	13-15	1	1	–	–	–	18	–	–	–	–	–	–	–
Разом за змістовним модулем 2		8	3	–	5	–	36	–	–	–	–	–	–	–
Усього годин		30	15	–	15	–	90	–	–	–	–	–	–	–

3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Визначення та аналіз основних нутрієнтів традиційних харчових продуктів та розрахунок їх харчової цінності за інтегральним скором, встановлення дисбалансу складу. Моделювання рецептури багатокомпонентних харчових продуктів зі збалансованим нутрієнтним складом. Визначення показників якості удосконаленої харчової продукції.	10
2.	Основні теорії та концепції здорового харчування.	5

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Підготувати доповідь на тему “Екологічна безпека продуктів харчування на сьогоднішній день”.	18
2	Основні алергени харчових продуктів, які входять до вашого раціону.	18
3	Харчова цінність харчових продуктів, які входять до вашого раціону.	18
4	Модифікація харчових продуктів, які входять до вашого раціону, на оздоровчі.	18
5	Переваги та недоліки модифікацій сировини та харчових продуктів.	18

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- залік;
- 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, анотування, рецензування, складання реферату);
- самостійна робота (виконання завдань).

7. Методи оцінювання.

- залік;
- усне та/або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати;
- захист лабораторних робіт.

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=5323>);
- 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. 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. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця І.С. Миронюк Н.В. Розумикова В.В. Кручаниця В.В. Брич В.П. Кіш. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
5. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використання біологічно активних добавок : монографія, Київ : КТНЕУ, 2003. 322 с.
6. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / Мазаракі А.А. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.
7. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Корзун В. Н., Григоренко О. М. Київ : КНТЕУ. 2002. 526 с.
8. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013 р. «Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-%D0%BF#Text> (дата звернення: 20.05.2023).