



## **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 спираються на результати наукових досліджень у галузі.

Освітній компонент «Інноваційні технології в нутриціології» є вибіркоvim (цикл загальної підготовки).

У результаті вивчення вибіркового 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 забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

- здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;

- 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 інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку інноваційних технологій в нутриціології;
- здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального 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 безпеки та якості в нутриціології</b>												
<b>Тема 6.</b> Інноваційні технології у приготуванні та оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.	14	2		2		10						
<b>Тема 7.</b> Сучасний контроль безпеки та якості виготовлення	14	2		2		10						

харчових продуктів.												
<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><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></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><i>Політика щодо академічної доброчесності :</i></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><i>Політика щодо відвідування:</i></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; вміння 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.