



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технології здорового харчування»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Нутриціологія»
Рік навчання 2, семестр 3
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 6,0
Мова викладання українська

**Лектор навчальної
дисципліни**

доцент, к.т.н. Очколяс Олена Миколаївна

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

e-mail: ochkolyas@nubip.edu.ua

**URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4404>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Технології здорового харчування» є вивчення та оволодіння здобувачами 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 «Технології здорового харчування» полягають в отриманні здобувачами вищої освіти знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні здобувачами 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.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК):

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

загальні компетентності (ЗК):

- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- здатність генерувати нові ідеї (креативність).

фахові (спеціальні) компетентності (ФК)

- 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;

- здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

- здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

- 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 формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій;
- здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій; застосовували спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях; застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій; розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки; 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; вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій; планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки; оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабора торні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Модуль 1 «Вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму»				
Тема1. Харчування, як основний чинник здорового життя людини	4/4/12	Знати: основні поняття концепції здорового харчування та тенденції світового ринку здорового харчування	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10/10
Тема 2. Стандарти та нормативи в галузі харчових продуктів	2/2/12	Знати: основні завдання та пріоритети державної політики України в галузі безпеки продуктів харчування наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10/10
Тема 3. Функціональні продукти в	4/4/12	Знати: наукові принципи створення функціональних харчових продуктів	Здача лабораторної роботи.	10/10

концепції здорового харчування. Основні групи та властивості функціональних продуктів.			Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 4. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів	4/4/12	Знати: поняття про функціональні інгредієнти, їх класифікація, вимоги до функціональних інгредієнтів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Тема 5. Характеристика захисних компонентів харчових продуктів	4/4/12	Знати: характеристику захисних речовин, що підвищують імунітет організму і захищають його від патогенних вірусів; компонентів, які зв'язують і виводять з організму токсичні речовини	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	-
Модуль 2. «Перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів»				
Тема 6. Онтогенез та старіння. Антиоксидантна система організму людини.	4/4/12	Знати: поняття про антиоксидантну систему організму	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15/10
Тема 7. Характеристика та перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів	2/2/10	Знати: характеристику хімічного складу та фізіологічної дії природних функціональних продуктів на основі злакових культур	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10/10
Тема 9. Технології зернового хліба та хліба з пророщеного зерна.	2/2/10	Знати: Технології виробництва збагачених сухих сніданків (мюслі).	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	-
Всього за 1 семестр				150
Екзамен				30
Всього за курс				180

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедайлнів 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	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час

доброчесності:	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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

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.