



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технології здорового харчування»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність Харчові технології
Освітня програма «Нутриціологія»
Рік навчання 2, семестр 3
Форма навчання заочна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор курсу

Доцент, к.т.н., доцент Тищенко Людмила Миколаївна

Контактна
інформація лектора
(e-mail)
Сторінка курсу в
eLearn

ltishchenko@ukr.net

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Технології здорового харчування» є вивчення та оволодіння студентами 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 умінь використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Завдання дисципліни «Технології здорового харчування» полягають в отриманні студентами 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 умінь використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- функції їжі та чинники, що їх забезпечують;
- основні теорії та концепції харчування;
- основні терміни та визначення щодо спеціальних харчових продуктів;
- вимоги стандартів до оздоровчих харчових продуктів оздоровчого призначення;
- ефективність впливу на організм людини речовин харчової сировини, біологічно активних харчових добавок та інших сировинних компонентів;
- наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення і способи їх практичної реалізації;

вміти:

- визначати функції їжі;
- визначати роль функціональних компонентів їжі в оздоровчому харчуванні людини;
- визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками і споживчими властивостями оздоровчих харчових продуктів;
- визначати групи харчових добавок за «Е»-кодифікацією;
- складати раціон оздоровчого харчування для окремих верств населення;
- проводити оцінку безпечності біологічно активних добавок до їжі;

формувати інгредієнтний склад оздоровчих харчових продуктів і функціональних напоїв.

Освітній компонент «Технології здорового харчування» є обов'язковим (цикл спеціальної 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;
- здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні/ самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван- ня
3 семестр				
Модуль 1				
Тема1 Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів	2/0/16	Знати структуру та стан харчування різних груп населення.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 2. Наукові основи створення оздоровчих харчових	2/0/16	Знати наукові основи створення оздоровчих харчових	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє	

продуктів		продуктів	ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3. Класифікація харчових добавок дієтичного та лікувального призначення	2/0/12	Знати класифікацію харчових та дієтичних добавок	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	
Тема 4. Функціональні властивості харчових добавок	0/2/14	Знати функціональні властивості харчових добавок.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	
Тема 5. Технології харчових продуктів оздоровчого призначення	0/2/14	Знати технології харчових продуктів оздоровчого призначення	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Модуль 2				
Тема 1. Методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв оздоровчого призначення	0/2/20	Знати методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв оздоровчого призначення	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.
Тема 2. Наукові принципи складання збалансованих харчових раціонів	2/2/20	Знати наукові принципи складання збалансованих харчових раціонів	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
Тема 3. Нетрадиційні види харчування	2/0/20	Знати нетрадиційні види харчування	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Всього за 1 семестр	10/8/132	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

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