



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ “Технології здорового харчування”

Ступінь вищої освіти Магістр

Спеціальність 181 “Харчові технології”

Освітня програма “Нутриціологія”

Рік навчання 2, семестр 3

Форма навчання заочна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Лектор дисципліни

Контактна інформація лектора

Сторінка дисципліни в eLearn

доцент, к.т.н., Устименко Ігор Миколайович

ustymenko_igor@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5323>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технології здорового харчування» – 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.

Основними завданнями дисципліни є:

- 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;

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:

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).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані 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 формувати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

СК 10. 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 харчових технологій.

СК 11. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

СК 12. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону 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. Застосовувати 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.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Харчування – природний шлях збереження здоров'я.	2/-/15	Знати основні положення про раціона, алергени, можливі сторонні шкідливі речовини, які можуть потрапляти у харчові продукти у процесі технологічної обробки та зберіганні; про продовольчу безпеку України.	Підготовка до лекційних занять (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано. Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 2. Продукти харчування як фактор ризику для здоров'я людини.	2/-/15	Знати про основні алергени, які містяться у харчових продуктах.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3. Потреби нутрієнтів для забезпечення здорового стану організму людини.	2/4/20	Знати про основні нутрієнти, які входять до складу сировини та харчових продуктів; про сучасні рекомендовані добові потреби у нутрієнтах.	Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	
Модуль 2				
Тема 4. Світовий тренд здорового харчування та концепції здорового харчування.	1/-/11	Знати про світовий тренд здорового харчування, історію виробництва продуктів оздоровчого спрямування; про концепції здорового харчування.	Підготовка до лекційних занять (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 5. Перспективні технології модифікації традиційних харчових продуктів на оздоровчі.	1/-/11	Знати про сучасні технології модифікації традиційних харчових продуктів на продукти оздоровчого спрямування.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів 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 доброчесності:	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час 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 ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні 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.

Додаткові джерела інформації

1. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використання біологічно активних добавок : монографія, Київ : КТНЕУ, 2003. 322 с.
2. 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.
3. 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.