



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (вибіркова за уподобанням студента)

«Технології здорового харчування»

Ступінь вищої освіти Бакалавр

Рік навчання 4, семестр 8

Форма здобуття вищої освіти денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор навчальної дисципліни

Контактна інформація лектора (e-mail)

URL ЕНК на навчальному порталі
НУБіП України

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

ustymenko_igor@ukr.net

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ 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;

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Харчування – природний шлях збереження здоров'я.	4/-/18	Знати основні положення про раціони, 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 лабораторних робіт – зараховано.
Тема 2. Продукти харчування як фактор ризику для здоров'я людини.	4/-/18	Знати про основні алергени, які містяться у харчових продуктах.	Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 3. Потреби нутрієнтів для забезпечення здорового	4/10/18	Знати про основні нутрієнти, які входять до складу сировини та	Виконання самостійної	Самостійна робота – згідно з журналом

стану організму людини.		харчових продуктів; про сучасні рекомендовані добові потреби у нутрієнтах.	роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	оцінювання в eLearn.
Модуль 2				
Тема 4. Світовий тренд здорового харчування та концепції здорового харчування.	2/5/18	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/-/18	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 8 семестр				70
Залік				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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

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.