

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: 181 Харчові технології Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>son@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія оздоровчих харчових продуктів» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
 Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Основи фізіології і гігієни харчування», «Харчові добавки», «Технології ресторанної продукції», «Технологія хліба, макаронних кондитерських виробів та харчоконцентратів».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія переробки м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія жирів та жирозамінників».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на формування, розширення та поглиблення знань у здобувачів вищої освіти сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання харчових добавок, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» є формування у майбутніх фахівців знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до оздоровчих технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися з визначенням ролі життєво необхідних для організму людини речовин, з режимами збалансованого харчування різних верств населення, з нетрадиційними видами харчування, із застосуванням, принципами, інтеграцією системи НАССР.

Завдання вивчення дисципліни

Теоретична та практична підготовка, освоєння студентами матеріалу про основні принципи оздоровчого харчування, сучасні теоретичні та практичні уявлення щодо значення функціональних інгредієнтів та продуктів оздоровчого призначення у підтримці здоров'я людини, особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів	2		7
2	Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення оздоровчих харчових продуктів	2	2	7
3	Пріоритетні напрями у створенні в Україні індустрії здорового харчування	2	2	7
4	Інгредієнтний склад функціональних продуктів	2	2	10
5	Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	2	2	10
6	Технології одержання функціональних продуктів з рослинної сировини	2	2	10
7	Технологія молочних продуктів функціонального призначення	2	2	6
8	Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення	2	2	6
9	Технологія оздоровчих (функціональних) зернових і хлібобулочних виробів	2	2	6
10	Технологія кондитерських виробів функціонального спрямування	2	2	8
11	Технологія жирових продуктів оздоровчого призначення	2	2	7
12	Технологія оздоровчих (функціональних) напоїв	2	2	7
13	Дієтичні добавки як додаткове джерело есенціальних біологічно активних речовин	2	2	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи здобувача

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	28	Щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	20	Щотижнево /	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	12	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Тележенко Л.М, Дзюба Н.А., Кашкано М.А.: Здорове харчування: практичні рекомендації. Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.
2. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г.. Функціональні продукти. О.: Друк, 2003. 312 с.
3. Мостова Л.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Харків, 2013. 450 с.
4. Карпенко П. О., Пригульська Н. В., Кравченко М. Ф. Оздоровче харчування: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
5. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б. Технологія продуктів харчування функціонального харчування. К.: КНТЕУ, 2012. 718 с.
6. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. К.: НУХТ, 2010. 294 с.
7. Сімахіна, Г.О., Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. К.: НУХТ, 2009. 310 с.

Додаткова література

1. Зубар, Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
2. Литвиненко О.А., Литвиненко О.А., Гладкий Ф.Ф., Федякіна З.П. Виробництво харчових форм білків із насіння олійних культур К.: Аграр. наука, 2016. 52 с.
3. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федотова Д.В., Кандалей О.В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення. К.: КНТЕУ, 2008. 718 с.
4. Сирохман, І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К : Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
5. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000: 2015 IDT) “Системи управління якістю. Основні положення та словник”
6. ДСТУ ISO/IEC 17000:2007 “Оцінювання відповідності. Словник термінів і загальні принципи”
7. ISO/IEC 17065:2012 „Conformity assessment – Requirements for bodies certifying products, processes and services”.
8. EN 45011-89. Органи з сертифікації продукції. Загальні критерії.
9. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Інформаційні ресурси

Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL: <http://www.nbu.gov.ua/>

Бібліотечний портал Національної академії наук України. URL: <http://libnas.nbu.gov.ua/uk/>

Система Сократ ВНАУ. URL: <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/>

Наукова періодика України: <http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
2	Участь у роботі на практичних заняттях	4
3	Виконання домашніх завдань	4
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
7	Участь у роботі на практичних заняттях	4
8	Виконання домашніх завдань	4
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних

заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни