	СИЛАБУС **НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** **«ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»** **Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)** **Спеціальність: 181 Харчові технології** **Рік навчання: 3-й, семестр 6-й** **Кількість кредитів ECTS: 6 кредитів** **Назва кафедри: Харчових технологій та мікробіології** **Мова викладання: українська**
Лектор курсу	**к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна**
Контактна інформація лектора (e-mail)	**son@vsau.vin.ua**

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технології здорового харчування» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 180 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 130 год.

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

Навчальна дисципліна «Технології здорового харчування» як складова частина навчальної програми підготовки студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» ґрунтується на знанні студентів дисциплін: «Основи фізіології і гігієни харчування», «Технології ресторанної продукції», «Гігієна і санітарія харчових підприємств».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на формування, розширення та поглиблення знань у здобувачів вищої освіти щодо технологій здорового харчування, оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів з використанням перспективних технологій.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технології здорового харчування» є вивчення та оволодіння студентами глибоких теоретичних знань та набуття практичних навичок з розробки нових та 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

їх основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Завдання вивчення дисципліни

Завдання дисципліни полягає у формуванні знань в галузі новітніх технологій виробництва лікувально-профілактичних та функціональних харчових продуктів із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед індустрією здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен володіти інтегральною, 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 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.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Здоров'я і його залежність від різних чинників.	2		8
2	Тема 2. Харчування як основний чинник впливу на здоров'я людини	2	2	8
3	Тема 3. Створення в Україні індустрії здорового харчування	2	2	8
4	Тема 4. Теорії та концепції харчування	2	2	9
5	Тема 5. Основи раціонального та адекватного харчування	2	2	10
6	Тема 6. Раціональне харчування дітей та підлітків	2	2	8
7	Тема 7. Раціональне харчування в похилому віці та старості	2	2	11
8	Тема 8. Раціональне харчування спортсменів.	2	2	10
9	Тема 9. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів харчування		2	10
10	Тема 10. Дієтичне харчування	2	2	10
11	Тема 11 Нетрадиційні види харчування	2	2	12
12	Тема 12. Натуральні функціональні продукти, як джерело отримання оздоровчих речовин	2	2	12
13	Тема 13. Дієтичні добавки як додаткове джерело ессенціальних біологічно активних речовин	2	2	12
Разом		**26**	**24**	**130**

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, виноситься 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.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	39	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	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 насеместр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до контрольних робіт та тестування	29	2 рази насеместр екзаменаційної сесії	Тестування
Разом		**130**		

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., Притульська 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
7. Сімахіна, Г.О., Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. К.: НУХТ, 2009. 310 с.

Додаткова література

1. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування. К.: «Центр учбової літератури», 2018. 208 с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д-ра техн. наук проф. М.І. Пересічного. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.
3. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572 с.
4. Мостова Л.М., Олійник Н.Ю., Свідло К.В., Лазарєва Т.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Харків: УІПА, 2013. 450 с.
5. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL: http://www.nbuv.gov.ua/
2. Бібліотечний портал Національної академії наук України. URL: http://libnas.nbuv.gov.ua/uk/
3. Система Сократ ВНАУ. URL: http://socrates.vsau.org/index.php/ua/
4. Наукова періодика України: http://www.nbuv.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	2
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 всівиди навчальноїдіяльності	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