СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

спеціальність	**181 харчові технології**	**обов'язковість дисципліни**	**вибіркова**
освітня програма	**харчові технології**	**факультет**	**переробних і харчових виробництв**
освітній рівень	**третій (доктор філософії)**	**кафедра**	**Харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк**

ВИКЛАДАЧ

Погарська Вікторія Вадимівна

Вища освіта – спеціальність прогресивні технології продуктів громадського харчування
Науковий ступінь – доктор технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів
Вчене звання – професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока
Досвід роботи – понад 25 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- **наявність публікацій у фахових виданнях України (34), наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection (9);**
- **наявність 4 монографій;**
- **наявність навчально - методичних посібників/ практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування – 16**
- **наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – 6**
- **виконання функцій наукового керівника (4) та відповідального виконавця (1) наукових тем.**

телефон	**(067) 49 92 762 (066) 12 92 059**	**електронна пошта**	**viktoria.pogarskaya@ukr.net viktoria.pogarskaya@gmail.com**	**дистанційна підтримка**	**Moodle, Zoom**

До викладання дисципліни долучені: доцент, кандидат технічних наук Юр'єва Ольга Олексіївна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	**Формування компетентностей необхідних для професійної діяльності в харчовій промисловості**
Формат	**Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота**
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• **здатність до абстрактного мислення, аналізу сучасних трендів здорового харчування, розуміння впливу харчування на здоров'я людини, ролі оздоровчих продуктів в забезпеченні потреб в життєво важливих речовинах, що відповідають за стан здоров'я (ЗК1, РН1) / індивідуальні практичні завдання;** • **здатність виконувати оригінальні дослідження щодо визначення вмісту БАР в сировині та готових продуктах з плодів та овочів та обґрунтовувати доцільності розгляду плодів, ягід, овочів як джерел БАР в харчових технологіях продуктів для здорового харчування (СК1, РН2) / індивідуальні практичні завдання;** • **здатність ініціювати, розробляти та реалізовувати комплексні інноваційні продукти із застосуванням напрямку глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти , виявляти лідерство під час їх реалізації (СК2, РН5) / індивідуальні практичні завдання;** • **здатність застосовувати сучасні методи експериментальних та теоретичних досліджень, бази даних щодо способів збереження біологічного потенціалу рослинної сировини та молока під час отримання оздоровчих продуктів (СК3, РН4) / індивідуальні практичні завдання;** • **здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості під час дослідження впливу теплової, низькотемпературної обробки, подрібнення на біологічний потенціал плодів та овочів при отриманні оздоровчих продуктів (СК5, РН3) / індивідуальні практичні завдання**
Обсяг і форми контролю	**3 кредити ЕКТS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль – залік**
Вимоги викладача	**вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота**
Умови зарахування	**Згідно з навчальним планом**

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	**ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу** **СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямах.** **СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.** **СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси,**	**Програмні результати навчання**	**РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.** **РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.** **РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем хар-**

	спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій. СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.		чових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу 6 даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи РН4. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення. РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. СУЧАСНІ ТРЕНДИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Лекція 1.	Здорове харчування та оздоровчі продукти	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Розгляд та обґрунтування правил здорового харчування	Самостійна робота	Збалансоване, адекватне та ідеальне харчування
Лекція 2.	Сучасні тренди здорового харчування				Основні види продуктів для здорового харчування
Лекція 3.	Плоди, ягоди, овочі – джерела БАР в харчових технологіях продуктів для здорового харчування	ЛПЗ 2	Визначення вмісту БАР в сировині та готових продуктах із плодів та овочів, обґрунтування доцільності використання для здорового харчування		Біологічна цінність плодів, овочів, молочних продуктів, основні речовини, що відповідають за здоров'я та імунітет
Лекція 4.	Кисломолочні продукти – джерела корисної мікрофлори, білків, жирів, вуглеводів для здорового харчування				Основні джерела пробіотиків та пребіотиків в харчових продуктах
Лекція 5.	Способи збереження біологічного потенціалу рослинної сировини та молока під час отримання оздоровчих продуктів	ЛПЗ 3	Дослідження впливу теплової, низькотемпературної обробки, подрібнення на біологічний потенціал плодів та овочів		Вплив заморожування, паротермічної обробки на якість отриманих з їх застосуванням продуктів
Лекція 6.	Напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти				Сучасні способи збереження біологічного потенціалу плодів та овочів при їх переробці

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1.Тутельян А.В. Научные основы здорового питания. – Москва: Панорама, 2010. – 816 с. 2. Капрельянц Л.В., Іоргачева К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2001. –312 с. 3. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 544 с 4. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: - К.: НУХТ, 2009. – 310 с.	Методичне забезпечення	1. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр`єва, С.М. Лосєва та ін. - Харків: Факт, 2021. – 253 с. 2. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. А. Павлюк, Л. О. Радченко, О.О. Юр'єва та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; Харк. торг.-економ. коледж Київськ. нац. торг – економ. ун-ту; Харк. торг.-економ. інс-т Київськ. нац. торг – економ. ун-ту;. – Х.: Факт, 2017 – 380 с. 3. Энциклопедия питания. Т. 5 Биологически активные добавки: монография / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Е.С. Балабай, А.С. Погарский, С.М. Лосева и др. – Х.: Мир Книг, 2017. – 406 с. 4. Нанотехнології "NatureSuperFood" для здорового харчування: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Бессараб О.С., Н.П. Максимова, С.М. Лосєва та ін; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; – Харьков: Факт, 2019. – 487 с. 5. Технологія оздоровчих харчових продуктів : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології переробки рослинної і молочної сировини для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Максимова Н.П., Какадій Ю.П., Котюк Т.В. –Х. : ХДУХТ, 2017. – 39 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	100	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.