

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Нутриціологія

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Третій (доктор філософії)	кафедра	хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

ВИКЛАДАЧІ

Євлаш Вікторія Владленівна



Вища освіта – спеціальність фізіологія
 Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції
 Вчене звання - професор кафедри гігієни харчування та мікробіології
 Досвід роботи – більше 25 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 20 методичних розробок;
- співавторка 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0677275477	електронна пошта	evlashvv@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle, Zoom
---------	------------	------------------	--------------------	-----------------------	--------------

Аксьонова Олена Федорівна



Вища освіта – спеціальність хімія

Науковий ступень – канд. техн. наук 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Вчене звання – Доцент кафедри загальної та харчової хімії.

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Авторка одного підручника, 8 навчальних посібників та більше 40 методичних вказівок для лабораторних робіт з хімічних дисциплін;
- Міжнародний сертифікат ITEP Certificate of proficiency (Advanced level (CEFR C1)) від 01.04.2021. Сертифікат з підвищення кваліфікації і перепідготовки спеціалістів з метрології за темою «Забезпечення єдності вимірювань на підприємстві та в лабораторіях» (36 год); Підвищення кваліфікації за програмою "Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті" (120 год)
- Публікації у наукових виданнях, які включені по переліку фахових видань України, протягом останніх п'яти років – 10; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Scopus, протягом останніх п'яти років – 3; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років – 1; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Index Copernicus, протягом останніх п'яти років - 2
- Учасниця наукових і методичних конференцій, авторка 7 патентів.

телефон

0505764056

електронна пошта

AksonovaOF@btu.kharkov.ua

дистанційна підтримка

Zoom,
GoogleClass

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності в харчовій промисловості

Формат лекції, семінарські заняття, самостійна робота

Деталізація результатів навчання і форм їх контролю

- знати роль харчування в забезпеченні життєдіяльності організму людини; функціональні інгредієнти харчових продуктів, їх роль, наслідки нестачі та надлишку в раціонах; функціональні властивості харчових продуктів (ЗК1, ЗК3, СК1, СК2, СК4, СК6, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН 4, ПРН7)/ **індивідуальні завдання**;
- знати теоретичні основи харчування – теорії традиційного та нетрадиційного харчування; небезпека, що загрожує людині у наслідку нестачі та надлишку споживання харчових речовин (ЗК1, ЗК3, СК3, СК1, СК4, СК6, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН 4, ПРН6)/ **індивідуальні завдання**.
- знати основні принципи профілактики аліментарнозалежних захворювань; шляхи попередження порушень здоров'я людини внаслідок впливу екзогенних чинників (ЗК1, ЗК3, СК4, СК6, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5)/ **індивідуальні завдання**.
- вміти використовувати функціональні інгредієнти харчових продуктів для забезпечення здоров'я та тривалого

	<p>активного життя широким верствам населення; раціонально використовувати функціональні властивості харчових продуктів для їх використання у харчуванні; забезпечити безпеку як індивідуального харчування, так і харчування в закладах ресторанного господарства та в лікувально-профілактичних закладах (ЗК1, ЗК3, СК4, СК6, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН 6, ПРН7)/ індивідуальні завдання;</p> <ul style="list-style-type: none"> • вміти оцінювати харчову та біологічну цінність продуктів та страв; оцінювати якість раціонів, відповідність рекомендованим нормам споживання харчових речовин та енергії, а також відповідність основним вимогам раціонального, адекватного та повноцінного харчування (ЗК1, ЗК3, СК4, СК6, ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН 5, ПРН7)/ індивідуальні завдання;
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 20 годин лекції, 20 годин семінарських занять, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p>ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності</p> <p>СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>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.</p> <p>СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p>	Програмні результати навчання	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу 6 даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи</p> <p>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.</p> <p>РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання,</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

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.

РН6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Предмет курсу «Нутриціологія»	Семінарське заняття 1	Індивідуальні особливості сприйняття смаків/ Відносна солодкість	Самостійна робота	Хімічний аналіз: загальні положення, об'єкти, види і методи Класичні методи хімічного аналізу та можливості їх застосування Інструментальні методи хімічного аналізу та можливості їх застосування
Лекція 2,3.	Біохімічні основи нутриціології. Фізіологія травлення людини.	Семінарське заняття 2,3	Індивідуальне сприйняття голоду і насичення Вивчення індивідуальних відмінностей у сприйнятті сильнодіючих речовин на прикладі кофеїну Зміна харчової поведінки. Формування корисних харчових звичок.		
Лекція 4,5.	Теоретичні основи харчування	Семінарське заняття 4,5	Дієтична оцінка раціону		
Лекція 6,7.	Функціональні інгредієнти харчових продуктів (білки, ліпіди)	Семінарське заняття 6,7	Дієтична оцінка раціону Оцінка добового водного балансу		
Лекція	Функціональні інгредієнти харчових	Семінарське	Добові енерговитрати		

8,9.	продуктів (жири, мінеральні речовини, вітаміни)	заняття 8,9	Методика складання та розрахунку харчової цінності раціонів		
Лекція 10.	Енергетичний обмін організму	Семінарське заняття 10	Антропометрична оцінка		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Нутриціологія: навч. посібник / Н.В. Дуденко [та ін.]; під заг ред. Н.В. Дуденко. – Х.: Світ книг, 2013. – 560с.
2. Фізіологічні аспекти оцінки якості продуктів [Електронний ресурс] : навч. посібник / Л.Ф. Павлоцька [та ін.]. – Електронні дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 320с.
3. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л.Ф. Павлоцька та ін. – Х.: Світ Книг, 2016. – 532с.
4. Харчова хімія: навч. посібник / Євлаш В.В., Торяник О.І., Коваленко В.О., Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О. [та ін.] – Х.: Світ книг, 2012. – 503 с.
5. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
6. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. Фізіологія харчування. – Суми : Університетська книга, 2016. – 473с.
7. Основи фізіології харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С. Артеменко, М.В. Кривонос, І.С. Кратенко: Підручник. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.
8. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000.-336 с.
9. Позняковський В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. – Новосибирск: Сиб. Ун-тет. Изд-во, 2005.- 522 с.
10. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека (справочное руководство по витаминам и минеральным веществам). – М.: Колос, 2002. – 424 с.
11. Нутриціологія : підручник / Л. Ф. Павлоцька [та ін.]. – Х., 2020. – 527 с. : іл.

Методичне забезпечення

1. Нутриціологія: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-кваліфікаційна програма «Дієтологія та харчова безпека») / уклад.: Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2018. – 131 с.
2. Нутриціологія та харчова безпека: метод. вказ. до виконання лаб. робіт та самост. роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А. Скуріхіна; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 116 с. + Додатки: 135 с
3. Павлоцька Л.Ф. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посібник / Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна . – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

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.