



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕХНОЛОГІЯ ВЕГАНСЬКИХ ТА ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	Не обмежується	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Не обмежується	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Не обмежується	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

РАДЧЕНКО АННА ЕДУАРДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та експертиза в митній справі» (кваліфікація товарознавець-експерт)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи – 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 43 наукових та навчально-методичних розробок;
- учасник 25 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- організатор міжнародних кулінарних фестивалів у Харкові (2015, 2016, 2017 рік), Києві (2015 рік), Чернівцях (2015 рік), м. Болу (Туреччина 2017 рік);
- член міжнародних кулінарних союзів Болгарії, Хорватії, Туреччини;
- посол в Україні Союзу Кулінарів Середземноморських та Європейських країн;
- суддя міжнародних гастрономічних фестивалів та конкурсів Хорватії, Чорногорії, Сербії, Іспанії, Франції, Шрі Ланці, Ізраїлі, України, Туреччини, Албанії.
- організатор і учасник тритижневого очного навчання в Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу імені Жана Друана (м. Париж, Франція).

телефон	050-66-73-849	електронна пошта	gasanova.aana.edyardovna@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	------------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання сучасних наукових уявлень в системі харчування веганства та вегетаріанства як різновидів систем харчування людини, набуття навичок і вмінь у формуванні збалансованого раціону, сучасних технологій та уміння їх використовувати в професійній діяльності
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, командна робота,
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність розрізняти та аналізувати раціони харчування за складом харчових продуктів та визначати особливості їх формування / оцінювання на практичному занятті;• знання основних історичних та релігійних факторів, які формували та визначали утворення та розвиток веганізму / оцінювання на практичному занятті;• здатність аналізувати склад харчових продуктів та володіти методами балансування раціону харчування людини / оцінювання на практичному занятті;• здатність до практичного застосування знань технологічних процесів виробництва харчових продуктів для формування веганського та вегетаріанського раціону / оцінювання на практичному занятті;
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Вегетаріанство та Веганство як окремі системи харчування.	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1	Визначення основних харчових продуктів вегетаріанців різних напрямків.	Самостійна робота	Визначення поняття Вегетаріанство та Веганство та соціально-історичний контекст проявів. Мета та завдання дисципліни. Основні поняття та термінологія Місце веганізму в еволюції людини. Джерела зародження та розвитку вегетаріанської та веганської системи харчування. Раціон харчування вегетаріанців та веганів. Потреби в білках і амінокислотах у харчуванні людини. Екотрофологія. Методи вдосконалення веганського раціону харчування.
Лекція 2.	Історія вегетаріанства і веганства. Джерела зародження та розвитку. Веганізм і релігія. Вегетаріанство як елемент культури та філософії.	ПЗ-2	Основи розробки збалансованого раціону веганів та вегетаріанців		
Лекція 3.	Особливості харчування вегетаріанців різних напрямків.	ПЗ-3	Дослідження культурних репертуарів вегетаріанства та веганства як стилю життя		
Лекція 4.	Збалансований раціон веганів. Методи покращення раціону веганів.				
Лекція 5.	Веганська та вегетаріанська кухня: особливості та сучасні тренди. Ресторани веганського напрямку в Україні та світі.				
Лекція 6.	Наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів для формування веганського та вегетаріанського раціону і способи їх практичної реалізації				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. 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.
2. Vegetarian 101: History, Health and Tips: university of Kentucky: Food and Enviroment / Diane M. Mason . – 2016 URL: <https://fcs-hes.ca.uky.edu/sites/fcs-hes.ca.uky.edu/files/fn-ap-041.pdf>
3. Petti A, Palmieri B, Vadalà M, Laurino C. Vegetarianism and veganism: not only benefits but also gaps-A review. 2017. P 229–242.
4. Luiz Antonio Del Ciampo, Leda Regina Lopes Del Ciampo. Vegetarianism and veganism in adolescence: Benefits and risks : Integrative Food, Nutrition and Metabolism / Luiz Antonio Del Ciampo, Leda Regina Lopes Del Ciampo, – Del Ciampo LA, Volume 6(1): 4. 2019. URL: file:///C:/Users/HP/Downloads/Vegetarianism_and_veganism_in_adolescence_Benefits.pdf
5. Being a vegetarian: health benefits and hazards : Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade / Svetlana Stanisic, Vladan Markovic, Sarcevic Danijela URL: <file:///C:/Users/HP/Downloads/MT59-01SvetlanaStanisic.indd.pdf>

Методичне забезпечення

1. Радченко А.Е. Технологія вегетаріанських та веганських харчових продуктів : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2023.
2. Радченко А.Е. Технологія вегетаріанських та веганських харчових продуктів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2023.
3. Радченко А.Е. Технологія вегетаріанських та веганських харчових продуктів : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2023.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

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.