



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ ХАРЧУВАННЯ

спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Не обмежено	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Большакова Вікторія Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність технології громадського харчування

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Вчене звання - доцент кафедри технології м'яса

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції.

телефон	0955334631	електронна пошта	0679189160@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	e-front Moodle
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	----------------

До викладання дисципліни долучені: -

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	полягає в наданні студентам знань з особливостей формування органолептичних показників харчових продуктів Формування компетентностей аналізу сенсорних характеристик харчових продуктів та впливу на них
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проєкт
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ol style="list-style-type: none">1. Проводити пошук, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань.2. Здатність аналізувати органолептичні показники харчових продуктів та визначати їх особливості/аналіз конкретних кейс-завдань.3. Здатність надавати оцінку та керувати змінами органолептичних показників продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань / круглий стіл4. Оцінювати та усувати ризики зміни органолептичних показників / захист ІНДЗ
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Харчовий раціон сучасної людини	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Пріоритетні напрямки та механізм реалізації концепції здорового харчування. Актуальність отримання і використання продуктів альтернативного харчування.	Самостійна робота	Принципи державної політики у галузі здорового харчування. Аналіз існуючих продуктів альтернативного харчування. Оцінка їх якості, переваги та недоліки
Лекція 2.	Види, теорії та концепції харчування				
Лекція 3.	Вегетаріанство. Веганство Сироїдіння	ЛПЗ 2	Побудова раціонів харчування альтернативних типів. Аналіз кулінарної та харчової продукції		
Лекція 4.	Харчування макробіотиків. Роздільне харчування. Типи голодування				
Лекція 5.	Харчування у системі вчення йогів. Харчування у релігійних практиках Етнографічні особливості харчування	ЛПЗ 3	Побудова раціонів харчування альтернативних типів. Аналіз кулінарної та харчової продукції . Розробка алгоритмів створення альтернативних продуктів харчування		
Лекція 6.	Тренди альтернативних продуктів харчування. Пошук альтернативних джерел харчування				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Технологія оздоровчих харчових продуктів : навч. пос. \М. О. Янчева, В.А. Большакова, Т. С. Желєва. – Х. : ДБТУ, 2021. – 110с.</p> <p>2. Нутриціологія: навч.посіб. / під ред. Н.В.Дуденко- Х.: Світ книг, 2013- 560с</p> <p>3. Іванов С.В., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник.- К.: НУХТ, 2015.-402 с.</p>	Методичне	<p>1 Большакова В.А. Альтернативні види харчування: робоча програма навчальної дисципліни.–Х.:РВВ.ДБТУ,2023</p> <p>2 Большакова В.А. Альтернативні види харчування: методичні вказівки до практичних занятьсамостійноїроботи.–Х.:РВВ.ДБТУ,2024.</p>
------------	--	-----------	---

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.