



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ЇЖА МАЙБУТНЬОГО: ПРОГРАМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

ЧЕРЕМСЬКА ТЕТЯНА ВОЛОДИМИРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 100 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 3 монографій
- авторка та співавторка понад 50 статей
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з харчової безпеки промислових підприємств з виробництва харчової продукції

телефон 097-273-82-77 електронна пошта tatyana.trochiy@gmail.com дистанційна підтримка MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування уявлення про сучасні тренди food of the future: healthy nutrition programs, навіщо нам така їжа, якою буде наша тарілка в 2050 році, особливості виробництва здорової та корисної їжі майбутнього, а також технології приготування, які не шкодять екології.
Формат	лекції, практичне заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• ознайомлення з програмами здорового харчування та додатками для правильного харчування, з джерелами Food-of-the-Future (виробництво альтернатив м'ясу з використанням живих клітин, комах і рослинних білків, дріжджі як альтернативне джерело поживних і функціональних речовин, нетермічні технології для інновацій у харчових технологіях. (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 18, ПРН 19, ПРН 20, ПРН 26.) / оцінювання на практичному занятті, тестування;• формування уявлень про стале виробництво їжі, 3-D друк їжі, білкові альтернативи (їстівні комахи), замітники

м'ясних і молочних продуктів рослинного походження та способи їх виробництва. Використання штучного інтелекту у виробництві та реалізації їжі майбутнього. (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 18, ПРН 19, ПРН 20, ПРН 26.) / оцінювання на практичному занятті, тестування, ІНДЗ;

- ознайомлення з технологіями майбутнього, які змінять наше уявлення про їжу (вертикальні ферми, гідропоніка, інтернет речей, культивоване м'ясо, надрукована їжа та, техно-природа, дієти проти захворювань, проти старіння, баланс тіла та ін.) (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 18, ПРН 19, ПРН 20, ПРН 26.) / оцінювання за результатами практичної роботи, тестування. ІНДЗ;
- ознайомлення з основними тенденціями з організації споживання їжі у ресторанах майбутнього (ресторан без кухарів та персоналу, роботи замість офіціантів, доставка їжі дронами та ін.) (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 20, ПРН 26, ПРН 18, ПРН 19, ПРН 20, ПРН 26.) / аналіз конкретних кейс-завдань, ІНДЗ.

Обсяг і форми контролю

3 кредити ECTS (90 годин): 12 години лекції, 18 годин практичні заняття; підсумковий контроль – залік

Вимоги викладача

вчасне виконання завдань, активність, командна робота

Умови зарахування

згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
 ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
 ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
 ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
 ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
 ЗК 7. Здатність працювати в команді
 ЗК 8. Здатність працювати автономно
 СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
 СК 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
 СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію

Програмні результати навчання

ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
 ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії
 ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії
 ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи
 ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи
 ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою
 ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	<i>Тема 1.</i> Вступ. Загальні відомості про їжу майбутнього та програми здорового і правильного харчування.	Практичні (ПЗ) заняття		Самостійна робота	<p>Здорове харчування, його значення в якості життя людини.</p> <p>Нові альтернативи дієтичним продуктам. Харчування майбутнього, від ДНК до традиції. Здорове харчування дітей і підлітків.</p> <p>Їжа з майбутнього: Як врятувати планету і не загинути з голоду</p> <p>Здорове харчування та здоровий спосіб життя.</p> <p>Їжа майбутнього: чим ми будемо харчуватися вже за 10-20 років?</p>
Лекція 2.	<i>Тема 2.</i> Джерела Food-of-the-Future (виробництво альтернатив м'ясу з використанням живих клітин, комах і рослинних білків, дріжджі як альтернативне джерело поживних і функціональних речовин, нетермічні технології для інновацій у харчових технологіях).	ПЗ-1	Розробка меню здорового харчування майбутнього		
Лекція 3,	<i>Тема 3.</i> Виробництво їжі майбутнього (3-D друк їжі, білкові альтернативи (їстівні комахи), замітники м'ясних і молочних продуктів рослинного походження та способи їх виробництва). Використання штучного інтелекту у виробництві та реалізації їжі майбутнього.	ПЗ -2, 3	Аналіз технологій їжі майбутнього. Складання рецептур		
Лекції 4.	<i>Тема 4.</i> Технології майбутнього, які змінять наше уявлення про їжу (вертикальні ферми, гідропоніка, інтернет речей, культивоване м'ясо, надрукована їжа) та, техно-природа, дієти проти захворювань, проти старіння, баланс тіла та ін.	ПЗ –4, 5	Правильне харчування: дієти майбутнього		
Лекції 5.	<i>Тема 5.</i> Основні тенденції з організації споживання їжі у ресторанах майбутнього (ресторан без кухарів та персоналу, роботи замість офіціантів, доставка їжі дронами та ін.)	ПЗ – 6, 7	Організація споживання їжі у ресторанах майбутнього		
Лекції 6	<i>Тема 6.</i> Сучасні добавки для здорового та правильного харчування.	ПЗ – 8, 9	Тестування добавок для здорового та правильного харчування		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Їжа майбутнього: чим ми будемо харчуватися вже за 10-20 років?, 2022.: https://radiotrek.rv.ua/news/yizha-maybutnogo-chim-mi-budemo-harchuvatisya-vzhe-za-10-20-rokiv_292363.html
2. Правильне харчування – основні принципи та приклад меню <https://greenleaf.com.ua/uk/pravilne-harchuvannya-osnovni-printsipi-ta-priklad-menyu/>
3. Якою має бути їжа майбутнього і чи допоможуть у цьому locavores?: <https://agroportal.ua/publishing/lichnyi-vzglyad/kakoi-dolzha-byt-pishcha-budushchego-i-pomogut-v-etom-locavores>
4. Взяти їжу під контроль. Топ 9 застосунків для правильного харчування: <https://speka.media/vzyati-yizu-pid-kontrol-top-9-zastosunkiv-dlya-pravilnogo-harcuvannya-p1dy5p>.
5. Їжа майбутнього: які тренди впливають на те, як ми будемо харчуватися?, 2018: <https://nachasi.com/tech/2018/10/06/yizha-z-majbutnogo/>
6. Кращі добавки для правильного харчування, <https://bigmag.ua/ua/luchshee-prilozhenie-dlya-pravilnogo-pitaniya.html>

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 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.