



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ ХАРЧУВАННЯ

| | | | |
|------------------|------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| спеціальність | 181 Харчові технології | обов'язковість дисципліни | вибіркова |
| освітня програма | Не обмежується | факультет | переробних і харчових виробництв |
| освітній рівень | Перший (бакалаврський) | кафедра | технології м'яса |

ВИКЛАДАЧ

Янушкевич Олександр Іванович



Вища освіта – спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Науковий ступінь – кандидат юридичних наук

Досвід роботи – 1 рік

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор методичних розробок;
- співавтор монографій, патентів та статей;
- учасник понад 10 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасник наукових і методичних конференцій

телефон

068-888-1-777

електронна пошта

yanyshkevich.scince@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені: -

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|--|---|
| Мета | Формування наукових уявлень про особливості альтернативні види харчування – вегетаріанство, сиродіння, харчування макробіотиків, харчування у системі йоґів, роздільного харчування, голодування та харчування у релігійних практиках. Набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань виробництва харчової продукції на основі сировини рослинного походження. |
| Формат | лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, командна робота |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ol style="list-style-type: none"> 1. здатність розрізняти та аналізувати альтернативні системи харчування, за складом харчових продуктів, їх впливом на здоров'я людини та визначати особливості їх формування (ЗК01, ЗК02, ЗК05, ПРН01, ПРН04) / оцінювання на практичному занятті; 2. здатність формувати і генерувати власні ідеї з виробництва альтернативних продуктів харчування із урахуванням сучасних трендів (ЗК06, СК15, СК19, ПРН08)/ аналіз конкретних завдань; 3. здатність приймати обґрунтовані технологічні рішення під час удосконалення існуючих та розробки нових альтернативних продуктів харчування, на основі розуміння складу сировини, можливості її альтернативної заміни, сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу (ЗК01, СК15, СК19, ПРН06, ПРН08) / аналіз конкретних завдань; 4. здатність розробляти раціони харчування альтернативних типів з урахуванням особливостей харчування та забезпечення організму необхідними поживними речовинами (СК15, СК19, ПРН06, ПРН08) / аналіз конкретних завдань |
| Обсяг і форми контролю | 3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік |
| Вимоги викладача | вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота |
| Умови зарахування | згідно з навчальним планом |

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

| | | | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|---|
| Компетентності | <p>ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 07. Здатність працювати в команді.</p> <p>СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> | Програмні результати навчання | <p>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій промисловості</p> <p>ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> |
|-----------------------|--|--------------------------------------|---|

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

| | | | | | |
|-----------|--|----------------------------|--|-------------------|---|
| Лекція 1. | Харчовий раціон сучасної людини | Практичне заняття 1 (ПЗ 1) | Пріоритетні напрямки та механізм реалізації концепції здорового харчування. Актуальність отримання і використання продуктів альтернативного харчування. | Самостійна робота | <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія розвитку альтернативного харчування 2. Витоки та еволюція альтернативних дієт. 3. Вплив культурних і релігійних традицій на харчові уподобання. 4. Класифікація альтернативних видів харчування 5. Фізіологічні аспекти альтернативного харчування 6. Альтернативні джерела білка 7. Роль мікроелементів і вітамінів в альтернативному харчуванні 8. Екологічні аспекти альтернативного харчування 9. Функціональні продукти в альтернативному харчуванні 10. Перехід до альтернативного харчування: ризику та переваги 11. Сучасні технології у виробництві альтернативної їжі 12. Роль державного регулювання в альтернативному харчуванні 13. Перспективи розвитку альтернативного харчування у світі |
| Лекція 2. | Види, теорії та концепції харчування | | | | |
| Лекція 3. | Вегетаріанство. Веганство Сироїдіння | Практичне заняття 2 (ПЗ 2) | Побудова раціонів харчування альтернативних типів. Аналіз кулінарної та харчової продукції | | |
| Лекція 4. | Харчування макробіотиків. Роздільне харчування. Типи голодування | | | | |
| Лекція 5. | Харчування у релігійних практиках Етнографічні особливості харчування | Практичне заняття 3 (ПЗ 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

1. Технологія оздоровчих харчових продуктів : навч. пос. \М. О. Янчева, В.А. Большакова, Т. С. Желева. – Х. : ДБТУ, 2021. – 110с.
2. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Александров О. В., Коваленко В. О., Скуріхіна Л. А., Євлаш В. В. Нутриціологія : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2018. 560 с
3. Іванов С.В., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник.- К.: НУХТ, 2015.-402 с.
4. Войтович В. І., Войтович Л. В., Войтович О. В. Основи виробництва вегетаріанських і веганських продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2018. 288 с.

Методичне

- 1 Янушкевич О.І. Альтернативні види харчування: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2025.
- 2 Янушкевич О.І. Альтернативні види харчування: методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2025.
- 3 Янушкевич О.І. Альтернативні види харчування: тестові завдання до підсумкового та поточного контролю для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2025.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

| | 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.