

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ РЕЧОВИНИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Юр'єва Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність товаровознавство та експертизи в митній справі

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (28), наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection (3);
- наявність 2 монографій;
- наявність навчально - методичних посібників/ практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування – 5
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – 15

телефон

(097) 737 54 90

електронна пошта

olyaureva@ukr.net

дистанційна підтримка

MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з видами БАР у складі харчових продуктів, їх роллю у харчуванні людини, впливом на здоров'я та імунітет, чинниками впливу на збереження БАР при переробці сировини, прогресивними технологіями виробництва конкурентоспроможних харчових продуктів з високим вмістом БАР.
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- знати види БАР в харчових продуктах, такі як, вітаміни, мінеральні речовини, антиоксиданти, фітонутрієнти, незамінні жирні кислоти, амінокислоти, харчові волокна, пробіотики та пребіотики, їх класифікацію, основні джерела, добову потребу (ЗК 05, ПР 02, ПР 05, ПР 17) / індивідуальні практичні завдання; - розуміти роль БАР у харчуванні людини, функції, вплив на підтримку та збереження здоров'я і імунітет(ЗК 05, ПР 02, ПР 05, ПР 17) / індивідуальні практичні завдання; - розуміти чинники впливу на збереження БАР при переробці рослинної сировини у конкурентоспроможні харчові продукти з високою біологічною цінністю, такі як, температура, рН середовища, тривалість переробки, розмір частинок при подрібненні, тощо. (ЗК 02, ПРН 05, ПРН 17) / індивідуальні практичні завдання. - знати прогресивні технології виробництва конкурентоспроможних харчових продуктів з високим вмістом БАР, такі як: заморожування, пароконвекційна обробка, сублімаційне сушіння, низькотемпературне подрібнення, тощо (ЗК 09, ПР 02) / індивідуальні практичні завдання;
Обсяг і форми контролю	3 кредити ЕКТС (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття (ЛПЗ), підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	Програмні результати навчання	ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
-------------	---	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ РЕЧОВИНИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Лекція 1.	Вступ. БАР у харчових продуктах, види та роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, чинники впливу на збереження БАР при переробці сировини у конкурентоспроможні харчові продукти.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Вітамін С, дослідження чинників впливу на збереження при переробці рослинної сировини.	Самостійна робота	Вступ. БАР у харчових продуктах, види та роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, чинники впливу на збереження БАР при переробці сировини у конкурентоспроможні харчові продукти.
Лекція 2.	Прогресивні технології виробництва конкурентоспроможних харчових продуктів з високим вмістом БАР: заморожування, пароконвекційна обробка, сублімаційне сушіння, низькотемпературне подрібнення.				Прогресивні технології виробництва конкурентоспроможних харчових продуктів з високим вмістом БАР: заморожування, пароконвекційна обробка, сублімаційне сушіння, низькотемпературне подрібнення.
Лекція 3.	Вітаміни та мінеральні речовини в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.		Антиоксиданти та фітонутрієнти, дослідження чинників впливу на збереження при переробці рослинної сировини.		Вітаміни та мінеральні речовини в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.
Лекція 4.	Антиоксиданти та фітонутрієнти в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.	ЛПЗ 2			Антиоксиданти та фітонутрієнти в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.
Лекція 5.	Незамінні жирні кислоти та амінокислоти в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.	ЛПЗ 3	Амінокислоти та харчові волокна, дослідження чинників впливу на збереження при переробці молочної та рослинної сировини.		Незамінні жирні кислоти та амінокислоти в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.
Лекція 6.	Харчові волокна, пробіотики та пребіотики в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.				Харчові волокна, пробіотики та пребіотики в харчових продуктах, їх роль у харчуванні людини, вплив на здоров'я та імунітет, ефективні способи збереження під час переробки.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1.Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр'єва, С.М. Лосева та ін. - Харків: Факт, 2021. – 253 с.

2. Энциклопедия питания. Т. 5 Биологически активные добавки: монография / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Е.С. Балабай, А.С. Погарский, С.М. Лосева и др. – Х.: Мир Книг, 2017. – 406 с.

3. Нанотехнології «NatureSuperFood» для здорового харчування: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Бессараб О.С., Н.П. Максимова, С.М. Лосева та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; – Харьков: Факт, 2019. – 487 с.

4. Сімахіна, Г. О. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. - К. : НУХТ, 2016. - 455 с.

5. Юкало В.Г. Біологічна активність протеїнів і пептидів молока: монографія. Тернопіль: Видавництво ТНТУ ім. І. Пулюя, 2021. – 352 с

Методичне забезпечення

1.Робоча програма з дисципліни «Біологічно активні речовини в харчових» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : ДБТУ, 2025. – 14 с.

2. Біологічно активні речовини в харчових продуктах: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : ДБТУ, 2025. – 64 с.

3. Біологічно активні речовини в харчових продуктах: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : ДБТУ, 2025. – 44 с.

4 Біологічно активні речовини в харчових продуктах: методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : ДБТУ, 2025. – 24 с.

5. Біологічно активні речовини в харчових продуктах: тестові завдання для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : ДБТУ, 2025. – 28 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	36 - 60	результат модульного оцінювання
		24 - 40	фінальне оцінювання засвоєного теоретичного, лабораторно-практичного матеріалу та самостійного блоку дисципліни
Модульне оцінювання	60-бальна сумарна	36 - 60	результат виконання лабораторно-практичних робіт

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.