

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА МОЛОКА

спеціальність	G13 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	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Погарська Вікторія Вадимівна



Вища освіта – спеціальність прогресивні технології продуктів громадського харчування

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

Вчене звання – професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока

Досвід роботи – понад 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (34), наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection (9);
- наявність 4 монографій;
- наявність навчально - методичних посібників/ практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування – 16
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – 6
- виконання функцій наукового керівника (4) та відповідального виконавця (1) наукових тем.

телефон

(067) 49 92 762
(066) 12 92 059

електронна пошта

viktoria.pogarskaya@ukr.net
viktoria.pogarskaya@gmail.com

дистанційна
підтримка

e-Front, Moodle

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Лосева Світлана Михайлівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з напрямками розробки та технологіями виробництва функціональних оздоровчих продуктів та добавок з рослинної сировини та молока, що містять в своєму складі натуральні БАР плодоовочевої сировини, а також корисну для організму людини мікрофлору
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність аналізувати інформацію з різних джерел про роль функціональних оздоровчих продуктів в харчуванні населення, в зміцненні здоров'я та працездатності населення (ЗК 1, РН 1) / індивідуальні практичні завдання; • здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи при розробці технологій функціональних оздоровчих продуктів з рослинної сировини та молока (ЗК 2, РН 2) / індивідуальні практичні завдання; • здатність генерувати нові ідеї та діяти соціально відповідально спираючись на сучасні наукові здобутки щодо негативного впливу на здоров'я людини харчових домішок та необхідності збереження біологічно активних речовин рослинної сировини під час розробки технологій виробництва та зберігання продуктів функціонального оздоровчого призначення (ЗК 3, ЗК 4, РН 7) / індивідуальні практичні завдання; • здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, оцінювати та усувати ризики при прийнятті технологічних рішень при розробці та впровадженні на підприємствах харчового бізнесу технологій нових видів функціональних оздоровчих продуктів з рослинної сировини та молока (СК 6, РН 11) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 години лабораторно-практичні заняття, 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	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	Програмні результати навчання	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових знань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі, у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА МОЛОКА

Лекція 1.	Функціональні оздоровчі продукти (ФОП)	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Технології продуктів функціонального призначення з використанням природного імунomodulatory – цикорію	Самостійна робота	Відмінності харчових, дієтичних та біологічно активних добавок Переваги та недоліки застосування БАД та харчових добавок
Лекція 2.	Основні види БАР рослинної сировини, значення в зміцненні здоров'я				Вміст біологічно активних речовин в різних видах рослинної сировини
Лекція 3.	Технології концентрованих соків – джерела БАР для ФОП	ЛПЗ 2	Технології концентрованих соків – джерела БАР для продуктів функціонального призначення		Вимоги стандарту щодо якості концентрованих соків за вмістом біологічно активних речовин
Лекція 4.	Технології функціональних оздоровчих добавок із плодів та овочів	ЛПЗ 3	Технології функціональних продуктів харчування на основі природних антиоксидантів та харчових волокон		Харчова та біологічна цінність порошків, пюре, паст виготовлених із застосуванням традиційних технологій
Лекція 5.	Технології ФОП та добавок із дикорослих ягід	ЛПЗ 4	Технології напоїв з використанням фітоконцентратів та вітамінізованих напоїв функціонального призначення	Самостійна робота	Дикорослі ягоди: особливості хімічного складу, традиційні продукти на їх основі
Лекція 6.	Технології ФОП – добавок із натуральних прянощів				Натуральні прянощі: особливості хімічного складу, застосування в харчовій галузі
Лекція 7.	Технології ФОП із застосуванням пребіотиків рослинної сировини	ЛПЗ 5	Технології продуктів функціонального призначення на молочній основі		Пребіотики та пробіотики: види, застосування при виробництві харчових продуктів
Лекція 8.	Технології молочних та кисломолочних продуктів для функціонального оздоровчого харчування	ЛПЗ 6	Технології молочних та кисломолочних продуктів для функціонального оздоровчого харчування		Вплив виду технологічної обробки та способу пакування на збереження мікрофлори та термін зберігання продуктів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 544 с 2. Капрельянц Л.В., Іоргачева К.Г. Функціональні продукти. — Одеса: Друк, 2001. —312 с. 3. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: - К.: НУХТ, 2009. — 310 с. 4. Технологія дієтичного, лікувально-профілактичного та дитячого харчування/ Сімакова О.О., Макаренко Л.І., Вольнова Н.В., Османова Ю.В. — Д.: ДонНУЕТ, 2012. -281 с.	Методичне забезпечення	1 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.. 2. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. А. Павлюк, Л. О. Радченко, О.О. Юр'єва та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; Харк. торг.-економ. коледж Київськ. нац. торг – економ. ун-ту; Харк. торг.-економ. інс-т Київськ. нац. торг – економ. ун-ту;. — Х.: Факт, 2017 – 380 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. 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. 5. Технологія консервованих продуктів функціонального призначення : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології переробки рослинної і молочної сировини для підприємств харчового бізнесу»/ Какадій Ю.П., Котюк Т.В., Погарський О.С. –Х. : ХДУХТ, 2017. – 25 с.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	100	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях

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.