

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НОВІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	харчові технології	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

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
---------	------------------------------------	------------------	--	-----------------------	---------

До викладання дисципліни долучені: доцент, кандидат технічних наук Юр'єва Ольга Олексіївна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з впливом харчування на здоров'я людини, значенням оздоровчих продуктів, розгляд фруктів, ягід та овочів як джерела БАП, БАД та самостійних оздоровчих продуктів, знайомство з перевагами та недоліками застосування БАД, з новим напрямком глибокої переробки плодів та овочів та нанотехнологіями нових продуктів «NaturSuperFood» для оздоровчого харчування
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння впливу харчування та здоров'я людини, ролі функціональних оздоровчих продуктів в забезпеченні потреб громадян в життєво важливих речовинах, що відповідають за здоров'я та працездатність (K01, PR06) / індивідуальні практичні завдання; - здатність аналізувати інформацію з різних джерел про місце та роль біологічно активних і харчових добавок при виробництві та споживанні харчових продуктів (K05, PR02, PR04) / індивідуальні практичні завдання; - здатність оволодівати сучасними знаннями щодо нових напрямків глибокої переробки та нанотехнологій отримання продуктів для оздоровчого харчування з максимальним збереженням біологічного потенціалу сировини (K02, PR14) / індивідуальні практичні завдання; - здатність зберігати та приумножувати наукові досягнення і цінності суспільства спрямовані на розробку ресурсощадних технологій виробництва продуктів для оздоровчого харчування (K14, PR27) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ЕКТС (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль – диференційований залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K14. 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.	Програмні результати навчання	PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. PR04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань PR14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. PR27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. НОВІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Лекція 1.	Харчування та здоров'я	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Фрукти, ягоди та овочі як джерело БАР, БАД та самостійні продукти для оздоровчого харчування	Самостійна робота	Класичні теорії та сучасні тренди харчування.
Лекція 2.	Оздоровчі продукти				
Лекція 3.	Основні види та джерела БАР для отримання оздоровчих продуктів		Свіжевиготовлені напої як продукти для оздоровчого харчування		Особливості хімічного складу різних видів харчових продуктів з точки зору оздоровчих властивостей.
Лекція 4.	Біологічно активні добавки, їх місце в оздоровчому харчуванні		Комбіновані молочно - рослинні продукти для оздоровчого харчування		Види харчових добавок, їх переваги та недоліки.
Лекція 5.	Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти		Заморожені продукти та десерти із плодовоовочевої сировини як продукти для оздоровчого харчування.		Традиційні та сучасні способи технологічної обробки сировини, вплив на якість готового продукту.
Лекція 6.	Нанотехнології «Natur SuperFood» для оздоровчого харчування		Традиційні та нові продукти для оздоровчого харчування		Нове покоління продуктів ХХІ століття

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: - К.: НУХТ, 2009. – 310 с. 2. Капрельянц Л.В., Іоргачева К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2001. –312 с. 3.Тутельян А.В. Научные основы здорового питания. – Москва: Панорама, 2010. – 816 с. 4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 544 с	Методичне забезпечення	1. 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. 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. 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 оздоровчих харчових продуктів : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології переробки рослинної і молочної сировини для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Максимова Н.П., Какадій Ю.П., Котюк Т.В. –Х. : ХДУХТ, 2017. – 39 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

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.