

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

спеціальність	G 13 харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітні програми	технології харчових виробництв	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

ВИКЛАДАЧІ

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 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчової індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології»;
- лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки;
- співавтор 10 монографій, 1 енциклопедії, 12 навчальних посібників (в т.ч. 3 тематичних);
- співавтор 240 наукових публікацій, включаючи статті в фахових виданнях України, наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, міжнародних виданнях Естонії, Польщі, США, Японії, Канади, Великобританії;
- науковий керівник/відповідальний виконавець держбюджетних та госпдоговорних тем за тематикою дисципліни;
- співавтор методичних розробок та тематичних публікацій за напрямом дисципліни;
- учасник міжнародних науково – практичних конференцій.

телефон (067) 49 92 762

електронна пошта

viktoria.pogarskaya@ukr.net

дистанційна підтримка

MOODLE

Юр'єва Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність товаровознавство та експертиза 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 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор публікацій у фахових виданнях України (28), у наукометричних б.д., зокрема, Scopus, Web of Science Core Collection (3), міжнародних виданнях Естонії, Канади, Японії, США, Великобританії (15),
- співавтор 5 монографій, 2 навчальних посібників;
- співавтор 5 методичних розробок за напрямом дисципліни;
- співавтор понад 20 апробаційних та/або науково-популярних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференцій

телефон

(097) 737 54 90

електронна пошта

olyaureva@ukr.net

дистанційна підтримка

MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета

формування цілісної системи знань про вплив харчування на здоров'я людини та види біологічно активних речовин для підвищення імунітету, формування наукових підходів при розробці нових та удосконаленні існуючих технологій збагачуючих добавок та продуктів оздоровчого харчування з урахуванням принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів

Формат

Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання

Деталізація результатів навчання і **форм їх контролю**

- розуміти вплив харчування та роль БАР в формуванні імунітету та здоров'я людини, знати наукові підходи та вміти їх застосовувати під час розробки продуктів оздоровчого харчування з урахуванням рекомендацій ФАО/ВООЗ та МОЗ України щодо вмісту в їх складі біологічно активних речовин (ЗК 05, ЗК 14, СК 19, ПР 04, ПР 06, ПР 08, ПР 27) / **індивідуальні лабораторні завдання**;
- вміти розробляти технології збагачуючих добавок в формі порошків, паст, екстрактів із плодів, овочів, пряно-ароматичної та лікарської сировини, продуктів бджільництва, вторинної сировини борошномельного, круп'яного та олійного виробництва з високим вмістом БАР та розробляти продукти оздоровчого харчування з їх використанням (ЗК 05, ЗК 14, СК 19, ПР 04, ПР 06, ПР 08, ПР 27) / **індивідуальні лабораторні завдання**;
- знати, розуміти і вміти застосовувати принципи ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів при розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій збагачуючих добавок та продуктів оздоровчого харчування з урахуванням світових тенденцій розвитку вискоєфективних технологій (кріотехнологій, сублімаційного сушіння, дрібнодисперсного та низькотемпературного подрібнення, тощо)(ЗК 05, СК 19, ПР 04, ПР 08) / **індивідуальні лабораторні завдання**;
- зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя, розуміючи закономірності впливу БАР на підвищення імунітету, принципи оздоровчого харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів при розробці вискоєфективних технологій збагачуючих добавок для продуктів оздоровчого харчування з їх використанням (ЗК 05, ЗК 14, ПР 04, ПР 27) / **індивідуальні лабораторні завдання**.

Обсяг і форми контролю

3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 28 годин лабораторні заняття (ЛЗ), підсумковий контроль – залік

Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	ЗК 05. 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	ПРО4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРО6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРО8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРО27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ХАРЧУВАННЯ, ІМУНІТЕТ ТА БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ РЕЧОВИНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. НАУКОВИЙ ПІДХІД ПРИ РОЗРОБЦІ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ІМУНІТЕТУ

Лекція 1	Харчування, імунітет та БАР харчових продуктів.			Самостійна робота	Харчування та імунітет. БАР харчових продуктів, вільні радикали та БАР з антиоксидантною дією. Найбільш цінні БАР в раціонах харчування для підвищення імунітету та збереження здоров'я людини: характеристика, основні джерела, вміст в харчових продуктах. Натуральні добавки-барвники із рослинної сировини в формі порошків та екстрактів для продуктів оздоровчого харчування. Науковий підхід при розробці продуктів оздоровчого харчування для підвищення імунітету. Антиоксидантні добавки із пряно-ароматичної та лікарської сировини в формі порошків та екстрактів для продуктів оздоровчого харчування.
Лекції 2-3	БАР для підвищення імунітету та збереження здоров'я людини, характеристика, основні джерела, вміст в харчових продуктах.	ЛЗ 1	Плоди, ягоди, овочі та соки із них, як джерела БАР та продукти оздоровчого харчування		
		ЛЗ 2	Натуральні добавки-барвники із рослинної сировини для продуктів оздоровчого харчування		
Лекція 4	Науковий підхід при розробці продуктів оздоровчого харчування для підвищення імунітету.	ЛЗ 3	Антиоксидантні добавки із пряно-ароматичної та лікарської сировини для продуктів оздоровчого харчування		

Модуль 2. ТЕХНОЛОГІЇ ЗБАГАЧУЮЧИХ ДОБАВОК ТА ПРОДУКТИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ЇХ ВИКОРИСТАННЯМ: ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ РЕСУРСОЗАОЩАДЖЕННЯ ТА ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ

Лекція 5	Технології збагачуючих порошкоподібних добавок із рослинної сировини та продукти оздоровчого харчування з їх використанням	ЛЗ 4	Порошкоподібні збагачуючі добавки із фруктів, ягід та овочів для оздоровчого харчування	Самостійна робота	Застосування принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів під час отримання збагачуючих порошкоподібних добавок із рослинної сировини та продуктів оздоровчого харчування з їх використанням. Технології виробництва пастоподібних збагачуючих добавок із рослинної сировини та продуктів оздоровчого харчування з їх використанням. Застосування принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів при отриманні збагачуючих добавок із продуктів бджільництва в формі порошків, паст та екстрактів та продуктів оздоровчого харчування з їх використанням.
Лекція 6	Технології збагачуючих пастоподібних добавок із рослинної сировини та продукти оздоровчого харчування з їх використанням	ЛЗ 5	Каротиноїдні пастоподібні збагачуючі добавки для оздоровчого харчування		
Лекція 7	Технології збагачуючих добавок із продуктів бджільництва та продукти оздоровчого харчування з їх використанням	ЛЗ 6	Збагачуючі добавки із квіткового пилку для оздоровчого харчування		

Лекція 8	Технології збагачуючих добавок із вторинної сировини та продукти оздоровчого харчування з їх використанням	ЛЗ 7	Збагачуючі добавки із вторинної сировини борошномельного, круп'яного, олійного виробництва для оздоровчого харчування	Технології виробництва добавок із вторинної сировини борошномельного, круп'яного, олійного виробництва, особливості їх хімічного складу, розгляд доцільності застосування як збагачуючих добавок під час виробництва продуктів оздоровчого харчування
-----------------	--	-------------	---	---

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. Лосєва та ін. - Харків: Факт, 2021. – 253 с. 2. Нанотехнології «NatureSuperFood» для здорового харчування: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Бессараб О.С., Н.П. Максимова, С.М. Лосєва та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; – Харків: Факт, 2019. – 487 с. 3. Pogarskiy O.S., Pogarskaya V.V., Mykhailov V.M., Yurieva O.O. Scientific thought development: Innovative technologies of frozen products and fine-dispersed additives from chlorophyll-containing vegetables for healthy nutrition: Monographic series «European Science», Karlsruhe, Germany: Scientific World-NetAkhatAV, Book 41. Part 10. 2025. 167 p. 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 «Технології продуктів оздоровчого харчування» для студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня освіти/ Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Харків : ДБТУ. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування: конспект лекцій для студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня освіти / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Харків : ДБТУ. 3. Технології продуктів оздоровчого харчування: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня освіти / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Харків : ДБТУ. 4. Технології продуктів оздоровчого харчування: методичні вказівки для самостійної роботи для студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня освіти / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Харків : ДБТУ. 5. Технології продуктів оздоровчого харчування: тестові завдання для студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня освіти / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Харків : ДБТУ. 6. Технології продуктів оздоровчого харчування: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технології пастоподібних каротиноїдних добавок для оздоровчого харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» / Погарська В.В., Одарченко А.М., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. - Харків: ФОРТ, 2024. - 27 с. 7. Технології продуктів оздоровчого харчування: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технології порошкоподібних БАД із фруктів, ягід та овочів для оздоровчого харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології продуктів з ро слинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 24 с. 8. Технологія продуктів оздоровчого харчування: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «БАД із продуктів бджільництва для оздоров чого харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 28 с.
-------------------	---	-------------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 40	результати тестування та/або усні відповіді під час підсумкового заняття
Поточне оцінювання	100 бальна ECTS	до 60	захист звіту з лабораторної 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.