

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет агротехнологій та екології**

**Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**

**«НУТРИЦІОЛОГІЯ»**

[\(http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-mahistr/\)](http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-mahistr/)

Викладач (і)      доктор філософії Гончар Юлія Миколаївна

Кількість кредитів                      3  
Загальна кількість годин              90

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.**

**Предметом** дисципліни «Нутриціологія» є новітні концепції харчування, нутрієнтний склад і поживна цінність основних харчових продуктів, сучасні рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, наукові принципи складання і характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення, дитячого харчування.

Дисципліна базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення фундаментальних та загально-інженерних дисциплін. Отриманні внаслідок вивчення дисципліни знання будуть корисними у подальшому під час вивчення таких дисциплін, як «Науково-дослідницький практикум у комплексі з навчальною практикою», «Інноваційні технології у галузі», «Blockchain, Innovation management and Disruptive technology», а також, під час проходження виробничої науково-дослідної практики та виконання комплексної курсової та кваліфікаційної роботи.

**Мета** дисципліни – формування у студентів системи знань про проблеми екології харчових продуктів, ознайомлення з поняттями «здорове харчування» та «адекватне харчування», вивчення певних технологій приготування страв і кулінарних виробів з використанням біологічно-активних речовин.

**Завдання** дисципліни: уміння студентів досліджувати закономірності формування асортименту кулінарної продукції з використанням біологічно-активних речовин, визначення перспектив впровадження таких страв і кулінарних виробів в закладах ресторанного господарства; вивчення технологічних процесів виробництва продукції з додаванням дієтичних добавок, аналіз фізико-хімічних і біохімічних процесів, що відбуваються з продукцією під час приготування;

уміння діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю; уміння управляти технологічними процесами виробництва продукції з використанням дієтичних добавок з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції; уміння удосконалювати існуючі розробки і впроваджувати новітні технології на основі досягнень науки і техніки.

### Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</p>	<p>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.</p> <p>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 нефаківців.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>РН 13. Розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові продукти нового покоління, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин із врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності.</p>

### **Вивчення дисципліни сприятиме набуттю наступних Soft skills:**

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Вступ. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини. Основні теорії і концепції харчування.
2. Класифікація та характеристика харчових і дієтичних добавок.
3. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.
4. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення. Методологія розробки харчових раціонів спеціального призначення.
5. Основні принципи організації раціонального харчування дітей.

### **Орієнтовний перелік тем практичних занять**

1. Визначення потреби організму людини в енергії.
2. Дослідження вмісту харчових та дієтичних добавок у продуктах харчування, розробка рекомендацій до споживання таких продуктів харчування.
3. Визначення харчової і біологічної цінності продуктів модифікованих продуктів.
4. Оцінка харчових продуктів за фізіологічним впливом і енергетичною цінністю. Корегування харчового раціону за заданими параметрами.

### **Політика курсу**

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

### **Рекомендована література**

1. Нутриціологія: Навчальний посібник; Під заг. ред. Н.В.Дуденко. Харків: Світ Книг, 2022. 527 с.
2. General Science of Nutrition. Study Guide for the 4th accreditation level Medical School Students / Edited by S.T. Omelchuk, O.V. Kuzminska., K., 2016. 145 p.
3. Fundamentals of Human Nutrition: for Students and Practitioners in the Health Sciences, 12-th Edition / Catherine Geissler, Hilary Powers, 2011. 365 p..
4. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості: навч.посіб. / Ю. О. Ластухін. Львів: Центр Європи, 2009. 836 с.
5. Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. Вінниця: Нова книга, 2018. 726 с.
6. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: Підручник /За ред. Г.Є. Поліщук. К.: НУХТ, 2020. 195 с.
7. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок/Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко Г.О. - К.: КНТЕУ. 2003.- 321 с.
8. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. К.: НУХТ, 2010. 294 с.
9. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок: підручник / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко. К.: НУХТ, 2018. 335 с.
10. «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»: Методичний посібник. Рекомендовано МОН України. Узгоджено з МОЗ України. Схвалено ДПСС України. К.: МЦФЕР-Україна. 2014. 160 с.

### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

- Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>
- Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
- Internet.

**Гарант освітньої програми**



**Марина СЕРДЮК**