

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту/факультету)

Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(назва кафедри)

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Оздоровчі та профілактичні продукти харчування

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів

(назва програми)

Спеціальність 181 — «Харчові технології»

(вказати: код, назва)

Галузь знань 18 — «Виробництво та технології»

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробники: Дійчук Володимир Васильович, кандидат хімічних наук, асистент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/61>

Контактний тел. +380664357987

E-mail: v.dychuk@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2915>

Консультації Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Навчальна дисципліна «Оздоровчі та профілактичні продукти харчування» – вибірковий освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) освітнього рівня спеціальності 181 «Харчові технології».

2. Мета навчальної дисципліни.

Метою вивчення навчальної дисципліни є ознайомлення студентів із основними видами і типами оздоровчих продуктів, їх класифікацією і властивостями, прийомами переробки оздоровчих і функціональних продуктів, а також важливістю розвитку цього напрямку.

Вивчення цієї дисципліни формує у майбутніх фахівців знання про класичні та новітні теорії та концепції харчування, сучасні теоретичні уявлення про функціональні інгредієнти та продукти оздоровчого призначення, принципи оздоровчого харчування різних груп населення, застосування оздоровчих продуктів харчування в профілактичних і лікувальних цілях.

3. Пререквізити. Для ефективного засвоєння матеріалу курсу студенти повинні бути ознайомлені з такими курсами як «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Харчові технології», «Хімічні основи харчових технологій». «Процеси і апарати харчових виробництв».

4. Результати навчання

За результатами навчання студенти повинні:

знати:

- класифікацію і основні види оздоровчих і функціональних продуктів;
- теоретичні і практичні аспекти впливу харчування на стан здоров'я людей різних груп;
- теоретичні і практичні основи профілактичного харчування;
- властивості окремих груп харчових продуктів та їх значення для зміцнення здоров'я;

вміти:

- визначати біологічну цінність харчових продуктів;
- підбирати продукти, багаті на функціональні інгредієнти, для забезпечення ними повноцінного раціону;
- формувати оздоровчі та профілактичні раціони харчування для різних груп населення.
- визначати переваги харчових продуктів за кількісними і якісними характеристиками функціональних інгредієнтів, які входять до їх складу.
- оперативно використовувати наукову інформацію для вирішення професійних завдань.

5. Опис навчальної дисципліни

5.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <u>Оздоровчі та профілактичні продукти харчування</u>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин					Вид підсумкового контролю	
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота		індивідуальні завдання
Денна	1	2	4	120	2	15	-	-	25	80	-	Залік
Заочна												

5.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	усього	у тому числі						усього	у тому числі					
		л	п	лаб	інд	с.р.	л		п	лаб	інд	с.р.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Вступ. Основні поняття. Харчування як чинник здоров'я людини													
Тема 1. Історія розвитку харчування.	11	1	-	-	-	10								
Тема 2. Основні	16	2	-	4	-	10								

складові компоненти їжі, їх характеристика, значення.													
Тема 3. Роль збалансованого раціонального харчування у зміцненні здоров'я.	16	2	-	4	-	10							
Тема 4. Нетрадиційні види харчування як метод оздоровлення і профілактики.	16	2	-	4	-	10							
Разом за ЗМ1	59	7	-	12	-	40							
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Технології отримання оздоровчих продуктів харчування.												
Тема 1. Критерії віднесення харчових продуктів до оздоровчих.	15	2	-	3	-	10							
Тема 2. Технологічні аспекти отримання оздоровчих харчових продуктів	15	2	-	3	-	10							
Тема 3. Технологія оздоровчих продуктів дитячого харчування.	15	2	-	3	-	10							
Тема 4. Оздоровчі властивості природних сорбентів.	16	2	-	4	-	10							
Разом за ЗМ 2	61	8	-	13	-	40							
Усього годин	120	15	-	25	-	80							

5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Вимоги до сировини і технології виробництва продуктів оздоровчого призначення.
2	Вуглеви як природне джерело створення оздоровчих продуктів.
3	Харчові добавки та їх вплив на здоров'я.
4	Лікувально-дієтичне харчування у відновленні здоров'я.
5	Хвороби, що передаються аліментарним шляхом, методи профілактики.
6	Функціональні властивості харчових барвників. Способи їх отримання.

* ІНДЗ – для змістового модуля, або в цілому для навчальної дисципліни за рішенням кафедри (викладача).

6. Система контролю та оцінювання

Види та форми контролю

1. **Поточний** контроль успішності проводиться у вигляді захисту лабораторних робіт, усне опитування.
2. **Модульний** контроль здійснюється у формі письмових контрольних робіт.
3. **Підсумковий** контроль – залік у письмовій формі.

Засоби оцінювання

1. Захисти лабораторних робіт: оцінювання виконання роботи, оформлення протоколу та висновків, усні відповіді.
2. Письмові контрольні роботи.
3. Доповіді-презентації завдань самостійної роботи.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним мінімальних порогових оцінок за кожним запланованим результатом навчання – сума балів за всі модулі має бути не меншою за 30, а разом підсумковим контролем – не менше 50 (половина всіх можливих балів).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)								Кількість балів (залік)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль № 2					
T1	T2	T3	T4	T6	T7	T8	T9	40	100
7	7	7	8	7	8	8	8		

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів.

5. Рекомендована література -основна

1. А.І. Українець, Г.О. Сімахіна. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія». – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.
2. Гаппаров М.Г. Функциональные продукты питания // Пищ.пром-сть.– 2003.– № 3 – С. 6-8.
3. Капрельянц Л.В., Йоргачева К.Г. Функциональні продукти. – Одеса: Друк, 2001. –312 с.
4. Щелкунов Л.Ф., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология. – Одесса: Оптимум, 2000. – 514 с.
5. М.І.Кручаниця, С.О.Михайлович , Н.В.Розумик .Основи оздоровчого харчування. Навчальний посібник для ВНЗ фізичного виховання і спорту, 2004.
6. О.М.Ганич .Твое здоров’я в твоїх руках:-Успех-1996.- 408с.
7. В.С.Грушко. Основи здорового способу життя: Тернопіль; 1999.- с. 350.
8. Амерханова А. М. Пробиотики и пребиотики для продуктов функционального питания // Пищевые ингредиенты, сырье, добавки. — 2006. — № 2. — С. 74
9. Аминина Н. М., Вишневская Т. И., Соколова В. М., Конева Е. Л. Функциональные продукты на основе биогеля из морских водоростей // Пиво и напитки. — 2007. — № 3. —С. 24—25.
10. Аминина Н. М., Половинкина Е. С., Якуш Е. В. Пробиотические продукты на основе«Ламиналя» — биогеля из морской капусты //Молочная промышленность. — 2006. —№ 5. — С. 70—71.
11. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. — 256 с.
12. Пасальський В.К. Хімія харчових продуктів. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2009. – 196 с.
13. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. Пищевая химия. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.
14. Мерко І.Т., Моргун О.В. Наукові основи і технологія переробки зерна. – Одеса: Друк, 2001. –289 с.
15. Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Батищев В. В. Функциональные продукты на основе рыбного фарша и овощей // Известия вузов. Пищевая технология — 2003. — № 1.
16. Артюхова С. И., Молибога Е. А. Пробиотические свойства поликомпонентной закваски для кисломолочного плавленого сыра // Сыроделие и маслоделие. – 2006. – № 5. – С. 38–39.

6. Інформаційні ресурси

Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”.