

## СИЛАБУС

### навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК 2.3
Семестр вивчення	9-й семестр
Кількість кредитів ЄКТС / годин	5 / 150
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год.
	Практичні, семінарські заняття – 16 год.
	Самостійна робота – 118 год.
Вид індивідуального завдання	Інформативний реферат, електронна презентація доповіді
Форма підсумкового контролю	екзамен
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
<b>Анотація навчальної дисципліни:</b>	
<p>Дисципліна «Технологія функціональних продуктів харчування» є вибірковою складовою навчального плану. Під час вивчення даної дисципліни студенти отримують знання та навички, зокрема щодо вивчення проблеми функції їжі, теорії та концепції харчування; якість і безпечність харчування населення; формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів; проблеми створення і виробництва функціональних продуктів. В ході вивчення дисципліни студенти набудуть навички методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування, складати технологічні карти нових видів функціональних продуктів, аналізувати технологічні режими і виробничі ситуації та рекомендувати заходи щодо їх впровадження, проводити з використанням інформаційних технологій технологічних розрахунків продуктів та інгредієнтів; здатність дослідити мікро- та макронутрієнти харчових продуктів; працювати з підручниками та іншою навчально-методичною і спеціальною літературою, довідниками, періодичними виданнями; вибирати та обґрунтовувати особливості</p>	

створення нових видів функціональних продуктів.
<b>Мета навчальної дисципліни:</b>
вивчити основні терміни, визначення і поняття харчових технологій, функціональних інгредієнтів, спеціальних харчових продуктів; характеристику та технологічні аспекти отримання функціональних харчових продуктів; шляхи вдосконалення існуючих і розроблення нових технологій отримання функціональних харчових продуктів; сутність розроблення рекомендацій із раціонального використання інноваційних оздоровчих продуктів; критерії якості сировини і готової продукції, їх безпеки та гігієнічної оцінки.
<b>Мета орієнтована на формування у студентів таких компетентностей:</b>
<p>ЗК 4. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК 8. Здатність формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ФК 7. Здатність до обґрунтування і прийняття управлінських рішень в трансформаційних умовах невизначеності та ризику, оцінювання їх ефективності.</p> <p>ФК 12. Здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>ФК 14. Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>ФК 15. Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>ФК 24. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів готельно-ресторанного господарства;</p> <p>ФК 25. Здатність корегувати раціони харчування людей різних вікових і професійних груп з урахуванням чинників ризику виникнення різних захворювань на основі сучасних принципів оздоровчого харчування.</p>
<b>Програмні результати навчання:</b>
<p>ПРН 3. Уміти реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.</p> <p>ПРН 16. Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<b>Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:</b>
<p>Розуміти основні напрями і перспективи розвитку індустрії функціональних продуктів в Україні та за кордоном, особливості харчування різних верств населення.</p> <p>Розуміти класичні і альтернативні теорії і концепції в галузі харчування людини.</p> <p>Розуміти теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>Пояснювати наукові основи технологічних процесів виробництва функціональних продуктів.</p> <p>Розуміти закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час технологічного перероблення.</p> <p>Засвоїти роль білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів у харчуванні людини.</p> <p>Розуміти наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини.</p> <p>Вміти розробляти або удосконалювати технології функціональних харчових продуктів.</p> <p>Застосовувати принципи моделювання продуктів функціонального призначення з врахуванням, амінокислотного, жирнокислотного, вуглеводного складу виробу.</p>



Характеризувати основні вимоги щодо якості та нешкідливості продукції функціонального призначення та методи її контролю  
Застосовувати принципи створення науково-технічної документації для впровадження нових видів продукції  
Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових функціональних харчових продуктів.

### **Зміст навчальної дисципліни:**

#### **Змістовий модуль 1.**

##### **Тема 1. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок**

Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. Характеристика сучасних дієтичних добавок. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.

##### **Тема 2. Класифікація і характеристика технології функціональних продуктів харчування**

Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.

##### **Тема 3. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням функціональної сировини**

Наукове обґрунтування використання функціональної сировини при виробництві харчових продуктів. Вимоги до якості функціональної сировини для виробництва харчових продуктів. Особливості розробки харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства. Використання нових спецій та прянощів при виробництві харчових продуктів.

##### **Тема 4. Конструювання продуктів харчування функціонального призначення на основі нутриціології та харчової комбінаторики**

Теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продуктів харчування функціонального призначення. Концептуальні засади до моделювання функціональних харчових композицій і кулінарної продукції. Практичні засади створення продукції функціонального призначення.

### **Методи викладання, навчання:**

Проблемні лекції.

Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.

Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація на обрану тему наукової доповіді.

### **Форми контролю успішності навчання:**

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

*Поточний контроль* має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики семінарських занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;

- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання інформативного реферату, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Технологія функціональних продуктів харчування» є *екзамен*.

Семестровий екзамен – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового екзамену – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

#### Рекомендована література:

##### Основна:

1. Біленька І. Р., Лазаренко Н. А. Оздоровчі продукти на основі топінамбура : монографія; Одеська національна академія харчових технологій. Одеса : В. В. Букаєв, 2015. 127 с.
2. . Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручнику; У 2 кн. Кн.1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; за ред. проф. В. І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 528 с.
3. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб.. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
4. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля ; за ред. В. І. Дробот. Київ : Кондор, 2016. 242 с.
5. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1 : монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна та ін.; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.
6. Мухацька Р. Основи здоров'я і раціонального харчування. Основи здоров'я и рационального питания : монографія / пер. з пол. Ю. Г. Попсуєнко. Київ : ІВЦ АЛКОН, 2016. 253 с. Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>.
7. Сировина для дитячого та дієтичного харчування : монографія / Н. В. Голембовська. Київ : Компринт, 2017. 160 с. Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: [http://irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe).
8. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу : монографія / С. В. Іванов, Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2013. 210 с.

##### Додаткова:

9. Гребенюк М. Сучасна концепція здорового та раціонального харчування – складова системи забезпечення продовольчої безпеки України. *Підприємництво, господарство і право*. 2013. № 6 (210). С. 41-45.
10. До питання класифікації продуктів спеціального призначення / Г. М. Лисюк, С. Г. Олійник, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2011. Вип. 2(14). С. 12-18.
11. Драчова Л. Пропіоновокислі бактерії як інгредієнт для створення продуктів здорового харчування. *Харчова і переробна промисловість*. 2010. № 4(368). С. 27. Закінчення. Початок на стор. 17.



12. Іжевська О. П., Косінова Я. Р., Козяр І. В. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності. *Технічні науки і технології*. 2020. № 2(20). С. 269–277. DOI: 10.25140/2411- 5363-2020-2 (20)-269-277.
13. Карпалюк Т. О. Корисне харчування: найкращі рецепти. Харків : Віват, 2015. 44 с.
14. Лікарські овочеві рослини : навч. книга / Г. Ф. Яцук. Богдан, 2012. 141 с. Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: [http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis_all/cgiirbis_64.exe).
15. Роль харчування у профілактиці та лікуванні захворювань людини : навч. посіб. / Л. Андріюк ; Львівський національний медичний університет ім. Данила Галицького. Львів ; Дрогобич : Посвіт, 2017. 124 с. Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: [http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis_all/cgiirbis_64.exe).
16. Саніна І. Л. Дієтичне м'ясо. Харків : Аргумент Принт, 2013. 94 с. Режим доступу к електронному каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: [http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis_all/cgiirbis_64.exe).
17. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий. Харків : ХДУХТ, 2012. 262 с. Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. URL: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>.
18. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. : РМОіНУ / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова. Суми : Університетська книга, 2014. 279 с. Режим доступу до 76 електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. URL: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>.

#### Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумковий бал з навчальної дисципліни є сумою балів, одержаних за поточний, підсумковий контроль (екзамен) та виконання індивідуального завдання.

#### Схема розподілу балів:

50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	40 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	--	---

#### Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	25 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	---	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

*Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.*

*Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:*

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).



## **Політика курсу:**

### ***Політика дотримання академічної доброчесності***

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

### ***Комунікаційна політика***

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Технологія функціональних продуктів харчування».

### ***Політика щодо пропусків занять***

Студенти мають відвідувати лекційні й практичні (семінарські) заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

### ***Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну***

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

### ***Політика щодо оскарження оцінювання***

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

### ***Бонуси***

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.