ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 1 семестр
Освітня програма	«Ресторанні технології», «Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну науковий ступінь і вчене звання, посада	**Тюрікова Інна Станіславівна** д.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Описання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у студентів, як майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, цілісної системи знань і умінь з'ясування ролі окремих біокомпонентів у життєдіяльності організму людини та вивчення особливостей технологій харчових продуктів нового покоління із заздалегідь прогнозованими властивостями відповідно до принципів здорового харчування
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та он-лайн, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота. Підсумковий контроль - залік
Базові знання	Наявність знань з основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, прогресивних ресторанних технологій формування сировинних ресурсів, харчових добавок.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент
• Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. • Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. • Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. • Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Програмні результати навчання
• Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. • Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. • Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. • Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	**Види робіт**	**Завдання самостійної роботи у розрізі тем**
Модуль 1. Теоретичні аспекти створення оздоровчих харчових продуктів		
Тема 1. Оздоровче харчування як практична реалізація уявлень про ідеальну їжу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Еволюція європейського харчування. Якість і безпека харчування населення. Адекватне харчування й його практична реалізація
Тема 2. Наукова стратегія і практика створення продуктів здорового харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Проблеми створення та виробництва функціональних продуктів. Функції і властивості функціональних продуктів. Особливості створення нових видів.
Тема 3. Харчові добавки	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Гідроколоїди як натуральні харчові стабілізатори. Суміші харчових добавок у створенні функціональних продуктів. Харчові добавки з поліпшеними властивостями. Функціональні властивості харчових барвників та способи їх отримання із природної сировини.
Тема 4. Роль дієтичних добавок для	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної	Вуглеводовмісна сировина як природне джерело функціональних інгредієнтів. Біокоректори натуральні на основі

оздоровчого харчування	роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	дріжджів та продукти їх перероблення. Барвники з природної сировини для покращення кольору та якості харчових продуктів.
Тема 5. Природні фізіологічно-функціональні властивості рослинної сировини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Біологічно активні речовини цукрового буряка і їхня функціональна дія на організм людини. Перспективи отримання білкових концентратів із зеленої маси Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід та їх використання у технологіях харчування.
Модуль 2. ***Формування асортименту оздоровчих продуктів***		
Тема 6. Формування асортименту оздоровчих напоїв та кондитерських виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Напої загальнозміцнювальної та профілактичної дій. Напої адаптогенної, резистентної дій та спеціального призначення. Цукристі кондитерські вироби цільового спрямування. Борошняні кондитерські вироби функціонального призначення.
Тема 7. М'ясо-жирові та рибні продукти оздоровчого характеру	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення. Використання зернових продуктів у технології м'ясних виробів. Ковбасні вироби і м'ясні копченості функціонального призначення. Емульсійні жирові продукти функціонального призначення
Тема 8. Функціональні продукти на основі молока	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Функціональні молочні продукти з включенням зернобобових і продуктів їх перероблення. Функціональні молочні продукти з використанням нетрадиційної сировини. Молочні продукти зі зміненим білковим, вуглеводним і жировим складом.
Тема 9. Зерноборошняні вироби функціонального призначення.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Продукти перероблення зерна, збагачені мікронутрієнтами. Функціональні продукти із сої і трикателі. Використання мікронутрієнтів для надання функціональних властивостей хлібобулочним виробам.

Інформаційні джерела

1. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018.373 с.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
3. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. - Одеса: Друк, 2011. 269 с.
4. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2010. 294 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи в базі патентів України.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов□язковим компонентом. За об□єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти:
http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	**Максимальна кількість балів**
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); тестування (10,0 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (5,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 6-9) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); тестування (10,0 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (5,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (30,0 балів)	90
Підсумковий контроль (залік)	10
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	**Оцінка за шкалою ECTS**	**Оцінка за національною шкалою**
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни