

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра технологій харчових продуктів

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

проректор з науково-педагогічної роботи

_____ М. І. Мальований

“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія ресторанної продукції функціонального призначення

Освітній ступінь: «Магістр»

Спеціальність: 181 "Харчові технології"

Факультет: «Інженерно-технологічний»

Умань – 2020 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології". – Умань: Уманський НУС, 2020. – 11 с.

Розробник – Заболотна А.В., ст. викладач, канд. с.-г. наук
_____ Заболотна А.В.

Робоча програма затверджена на засіданні
кафедри технологій харчових продуктів
Протокол від “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Завідувач кафедри
_____ І.Л. Заморська

“ ____ ” _____ 20__ року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Голова _____ (І.Л. Заморська)

“ ____ ” _____ 20__ року

© УНУС, 2020 рік

© Заболотна А.В., 2020 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	за вибором	
Модулів – 2	Спеціальність: 181 "Харчові технології"	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 10		2-й	
Загальна кількість годин – 150		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 6	освітній ступінь магістр	3-й	
		Лекції	
		20 год.	-
		Практичні	
		Лабораторні	
		20 год.	-
		Самостійна робота	
	110	-	
	Індивідуальні завдання:		
	-		
	Вид контролю: екзамен		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 36 %

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: підготовка магістра до активної наукової діяльності в умовах ринкових відносин, який би творчо поєднував та впроваджував у виробництво на сучасному рівні знання фундаментальних, спеціальних та економічних дисциплін, забезпечуючи випуск високоякісної продукції з гарантованим ступенем безпеки та нових якісних складових для людини і мінімальними витратами сировини та енергетичних ресурсів.

Завдання: забезпечити майбутніх спеціалістів теоретичними знаннями і практичними навичками з пошуку нових біотехнологій з застосуванням продуктів функціонального призначення та характеризувати функціональні продукти за всіма групами товарів.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати наступні **результати навчання:** володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій в харчовій промисловості з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій, розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування в галузі харчової промисловості, правові аспекти виробництва продуктів функціонального призначення; різноманітність біологічно активних речовин плодів та їх використання у харчовій промисловості; впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції; вміти організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів функціонального призначення; формувати інгредієнтний складу функціональних харчових продуктів.

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

- Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій.
- Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках.

Фахові компетентності:

- Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.
- Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.
- Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі
- Знання загальних та наукових основ технології харчових виробництв.
- Знання асортименту і технології продукції загального і спеціального призначення
- Уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.
- Здатність визначати хімічний склад сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і відходів виробництва, проводити відповідні розрахунки та статистичну обробку отриманих даних, оформляти та аналізувати отримані результати; застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Функціональні продукти і функціональне харчування

Змістовний модуль 1. Систематизація основних видів харчової продукції.

Проблеми створення і виробництва функціональних продуктів

Змістовний модуль 2. Структура та стан харчування різних груп населення.

Основні передумови створення функціональних харчових продуктів.

Змістовний модуль 3. Наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів. Правові аспекти виробництва продуктів функціонального призначення

Змістовний модуль 4. Наукові принципи складання збалансованих харчових раціонів. Харчові та біологічно активні добавки, натуральні біокоректори

Змістовний модуль 5. Природні фізіологічно функціональні продукти

Модуль 2. Функціональні властивості сировини та готових продуктів

Змістовний модуль 6. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях

Змістовний модуль 7. Функціональна роль вітамінів та їх використання для збагачення харчових продуктів

Змістовний модуль 8. Функціональна роль мінеральних речовин та особливості збагачення ними харчових продуктів

Змістовний модуль 9. Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід і їх використання у технологіях оздоровчого харчування

Змістовний модуль 10. Методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв оздоровчого призначення

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин					
	усього	денна форма				
		у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	6	7	8
Змістовний модуль 1. Систематизація основних видів харчової продукції. Проблеми створення і виробництва функціональних продуктів	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 2. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів.	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 3. Наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів. Правові аспекти виробництва продуктів функціонального призначення	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 4 Наукові принципи складання збалансованих харчових раціонів. Харчові та біологічно активні добавки, натуральні біокоректори	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 5. Природні фізіологічно функціональні продукти	15	2	-	2	-	11
Разом за модулем 1	75	10	-	10	-	55
Змістовний модуль 6. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 7 Функціональна роль вітамінів та їх використання для збагачення харчових продуктів	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 8. Функціональна роль мінеральних речовин та особливості збагачення ними харчових продуктів	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 9. Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід і їх використання у технологіях оздоровчого харчування	15	2	-	2	-	11
Змістовний модуль 10. Методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв оздоровчого призначення	15	2	-	2	-	11
Разом за модулем 2	75	10	-	10	-	55
Усього годин	150	20	-	20	-	110

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Технології продуктів функціонального призначення з використанням природного імуномодулятора – цикорію	2
2	Технологія хлібобулочних виробів. Дослідження зміни кислотності тіста з добавками	2
3	Технологія приготування страв за видами дієт	2
4	Технологія борошняних кондитерських виробів. Визначення фізико-хімічних показників якості виробів	2
5	Технологія солодких страв дієтичного призначення з використанням цукрозамінників	2
6	Визначення вмісту цукрів у виробах з добавками	2
7	Дослідження впливу харчових добавок на вміст ароматичних сполук в готових виробах	2
8	Технологія хлібобулочних виробів оздоровчого призначення. Приготування булочних виробів, збагачених йодказеїном, екстрактами прискореним способом	2
9	Технологія кисломолочних продуктів пробіотичної дії. Приготування страв з використанням кисломолочних продуктів пробіотичної дії.	2
10	Технологія кисломолочних продуктів про біотичної дії. Приготування страв з використанням кисломолочних продуктів пробіотичної дії.	2
Разом		20

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Особливості збагачення традиційних харчових продуктів	11
2	Біологічно активні речовини плодів та їх використання у харчовій промисловості	11
3	Використання функціональних інгредієнтів і харчових добавок для молочних продуктів	11
4	М'ясні консерви функціонального призначення	11
5	Функціональні консерви і напівфабрикати із рибної сировини	11
6	Біологічно активні речовини овочів та їх використання у харчовій промисловості	11
7	Біологічно активні речовини ягід та їх використання у харчовій промисловості	11
8	Біологічно активні речовини горіхів та їх використання у харчовій промисловості	11
9	Загальна характеристика та нормативна база харчової промисловості.	11
10	Основні технологічні стадії та операції під час виробництва хлібобулочних виробів та технологічних стадій технології кондитерських виробів	11
Разом		110

11. Методи навчання

Лекції, практичні заняття та самостійна робота.

12. Методи контролю

Дисципліна має два модуля, які поділено на дев'ять змістових модулів, що охоплюють матеріал усіх тем.

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

- лабораторних занять - 40 балів;
- самостійної роботи - 30 балів.

Підсумковий контроль (екзамен) – 30 балів.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль 1										Підсумковий контроль (екзамен)	Загальна сума балів
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 5						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T 10	30	100
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	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
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Методичне забезпечення

1. Заболотна А.В. Методичні вказівки призначені для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення», для студентів інженерно-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Освітній рівень «Магістр». – Уманський національний університет садівництва. Умань, 2019.
2. Заболотна А.В. Методичні вказівки призначені для виконання самостійної роботи з дисципліни «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення», для студентів інженерно-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Освітній рівень «Магістр». – Уманський національний університет садівництва. Умань, 2019.
3. Заболотна А.В. Методичні вказівки призначені для виконання контрольної роботи з дисципліни «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення», для студентів інженерно-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Освітній рівень «Магістр». – Уманський національний університет садівництва. Умань, 2019.

16. Інформаційні ресурси

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: курс лекцій для студ. спец. 7.05170112 і 8. 05170112 «Харчові технології», 7.14010101 і 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» ден. та заоч. форм навч. / Л.Ю. Арсеньєва – К.: НУХТ, 2011. – 137 с.
2. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій для студентів за напрямом 6.05.1701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навч. / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.

3. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.

4. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 446 с.

5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей та ін. // за ред. М.І. Пересічного – К.: КНТЕУ, 2008. – 718 с.

7. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии /под ред. А.А. Кочентковой. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 288 с.

8. Функциональные продукты питания / В.И. Теплов, Н.М. Белецкая, Л.А., Догаева, О.Б. Марченко [и др.]. – М.: А-Приор, 2008. – 240 с.

9. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания / С.Б.Юдина. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 280 с.

Допоміжна:

1. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – КНИГА, 2004,- 428с

2. Харчування людини і сучасне довілля: теорія і практика / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко– К.: КНТЕУ, 2003. – 526 с.

3. Щелкунов Л.Ф. Пища и экология / Л.Ф. Щелкунов, М.С. Дудкин, В.Н. Корзун. – Одесса: Оптимум, 2000. – 517 с.