



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Методологія конструювання продуктів харчування»

Рівень вищої освіти:	<u>другий (магістерський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»;</u>
Освітньо-професійна програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»;</u>
Семестр:	<u>2</u>
Рік навчання (курс)	<u>I</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Петренко Наталія Олександрівна, д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/petrenko-nataliya-oleksandrivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	504petrenko@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	– розширення та поглиблення знань з методології конструювання харчових продуктів, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення
Завдання курсу	– вивчення факторів, процесів, закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції, а також на організм людини; розробка нової продукції спеціального призначення з урахуванням нових світових тенденцій; визначення основних показників якості, безпеки та конкурентоспроможності нових продуктів.
Загальні компетентності	– здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
Спеціальні компетентності	– здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; – здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; – здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; – здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації
Програмні результати	– розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження

навчання	та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу; – застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; – здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.
-----------------	--

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Науково-практичні та методологічні особливості конструювання харчових продуктів				
Тема 1. Основні напрями розвитку методології конструювання харчових продуктів	2/2	Вивчити сучасний стан та перспективи розвитку методології конструювання харчових продуктів; предметом дисципліни, її змістом і місцем у навчальному плані; особливості харчування, екології та здоров'я населення України.	Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 2. Науково-практичні та методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів.	4/4	Ознайомитись з основами проектування харчових продуктів; сутністю методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування; методикою проектування багатокomпонентних харчових продуктів; особливостями конструювання продуктів харчування з дієтичними добавками.	Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Модульний контроль 1				10
Змістовий модуль 2. Проектування функціональних продуктів				
Тема 4. Сучасні підходи до створення функціональних продуктів харчування	2/4	Знати методику визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування; математичні методи планування та аналізу експерименту.	Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 5. Методологія оцінки якості та конкурентоприда	2/4	Знати поняття категорії якості продуктів харчування; якість і конкурентопридатність	Обговорення лекційного матеріалу	5

тності харчових продуктів		харчових продуктів функціонального призначення; поняття, комплексного показника якості та методика його визначення; розрахунок комплексних показників якості та конкурентопридатності продуктів харчування, побудова профілів якості, моделей конкурентопридатності.	Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 6. Біологічно активні речовини в харчових продуктах	2/2	Знати характеристику дієтичних добавок; харчові речовини – нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх характеристика; комбінаційні добавки. харчові волокна, їх характеристика та властивості; водорості та продукти їх переробки; технологію використання дієтичних добавок у виробництві харчових продуктів функціонального призначення.	Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Модульний контроль 2				10
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології та компоненти функціонального харчування				
Тема 7. Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення	2/2	Вивчити характеристику харчових продуктів функціонального призначення; генетично модифіковані харчові продукти; інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення; сутність та перспективи розвитку молекулярної технології.	Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 8. Інноваційні технології харчових продуктів	4/4	Знати інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок; технології холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок; технології страв із м'яса, м'ясних продуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних	Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	10

		добавок; технології десертних страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок.	
Модульний контроль 3			10
Всього за семестр			70
Екзамен			30
Всього за курс			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	<p>Система оцінювання знань, вмінь і навичок студентів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни. Загальна оцінка за змістові модулі складається з поточних балів, які студент отримує під час практичних занять, виконання завдань для самостійної роботи та модульного контролю.</p> <p>В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.</p>
Політика щодо академічної доброчесності	<p>Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.</p>
Політика щодо відвідування	<p>Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).</p>

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