

Відділення харчових технологій та філології
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС (SYLLABUS) Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Technology of Functional Food Products

1. Інформація про викладача	
Викладач	Кублінська Ірина Анатоліївна
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	
Посада	завідувач відділення ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	kublinska.irina@vtec.vn.ua
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://vtec.vn.ua/rozklad-zanyat
2. Опис навчальної дисципліни	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 «Виробництво і технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	Технології в ресторанному господарстві
Загальна характеристика	Кількість годин – 90 Кількість кредитів – 3 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 54/36 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: екзамен Форма навчання: очна
Анотація	Навчальна дисципліна «Технологія харчових продуктів функціонального призначення» одна із важливих дисциплін підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Навчальна дисципліна спрямована на набуття здобувачами освіти необхідних знань та навичок ведення технологічних процесів виробництва функціональних харчових продуктів з врахування сучасних досягнень у нутріціології, погляду на дієтичне, оздоровче та профілактичне харчування, а також спеціалізоване харчування для окремих груп людей.
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, додатки Google
Методи навчання	<i>Основними методами навчання є:</i> Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі

	<p>зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання здобувачів освіти тощо.</p> <p>Лабораторні заняття проводяться з метою закріплення теоретичного матеріалу та формування професійних умінь і навичок з технології приготування, оформлення та подавання страв, використання професійного устаткування, інвентарю, кухонного та столового посуду.</p> <p>Семінарські заняття проводяться з використанням ситуаційних завдань, ділової гри, підготовки презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p> <p>Самостійна робота здобувачів освіти - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».</p>
Завдання	<p>Основним завданням курсу є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вивчення технології виробництва напівфабрикатів і готової продукції в закладах готельно-ресторанного господарства; - знання фізико-хімічних та біохімічних змін, що відбуваються в продуктах в процесі кулінарної обробки; - вміння управляти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції; - знання прогресивних технологій та сучасної техніки у технології харчової продукції функціонального призначення для закладів готельно-ресторанного господарства; - формування знань в галузі новітніх технологій виробництва лікувально-профілактичних та функціональних харчових продуктів із різних видів сировини; - подолання проблем, що стоять перед індустрією здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів.
Результати навчання (компетентності)	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p>загальні: ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>спеціальні: СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції, <i>зокрема виробництва продукції ресторанного господарства.</i> СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій, <i>зокрема продукції ресторанного господарства.</i> СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, <i>зокрема технології виробництва продукції ресторанного господарства.</i> СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>Результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Технологія харчових продуктів функціонального призначення» є:</p>

	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, зокрема продукції ресторанного господарства.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності, зокрема галузі ресторанних технологій.</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції, зокрема продукції ресторанного господарства.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p>
<p>Критерії оцінювання навчальних досягнень</p>	<p><i>Відмінно</i> – студент вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою; аргументовано, науково характеризує продовольчу сировину, технологічні операції, знає сучасні тенденції приготування, оформлення та подавання страв. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання, вміє застосовувати знання при вирішенні професійних питань. Самостійно і повністю виконує або перевиконує завдання за нормами часу, в повному обсязі виконує навчально-методичні або контрольні завдання у повній відповідності до вимог навчального процесу. Знаходить шляхи зменшення витрат харчових продуктів, напівфабрикатів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено і усвідомлено застосовує всі ustalені прийоми самоконтролю виробничих дій та методики контролю за якістю роботи. Результат виконаної роботи студента повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або, навіть, може бути кращим від покажчиків, визначених умовами програми. За підсумками контрольного опитування правильно відповідає на 90-100% питань.</p> <p><i>Добре</i> – студент добре володіє матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; потребує незначної допомоги викладача при виборі напрямку відповіді та допускає незначні помилки, неточну термінологію. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, правильно обирає і доречно застосовує технологічні прийоми, операції. Самостійно організовує робоче місце, планує та правильно виконує основні технологічні прийоми та операції, навчальні, практичні або контрольні завдання за типовим алгоритмом (послідовністю дій) в межах встановлених норм часу. Застосовує основні ustalені прийоми самоконтролю та методи контролю за якістю роботи. За підсумками контрольного опитування правильно відповідає на 70-89% питань.</p> <p><i>Задовільно</i> – студент користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді, відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки в знаннях та поясненні питань дисципліни, мова спрощена, практичні навички не сформовані на достатньому рівні. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки, узагальнення. Свідомо використовує окремі різновиди інноваційних технологічних прийомів, які вправно виконує, але не завжди дотримується системних вимог до їх виконання. Під час перевірки теоретичних знань допускає окремі помилки, які може частково</p>

	<p>самостійно виправити. З консультативною допомогою організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчальні, практичні або контрольні завдання. В окремих випадках студент потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотримання правил безпеки праці та виробничої санітарії. За підсумками контрольного опитування правильно відповідає на 50-69% питань.</p> <p><i>Незадовільно</i> – студент не володіє необхідними знаннями та практичними навичками. Слабо орієнтується у технологічних вимогах по відношенню до відтворення технологічних прийомів, не розуміє вимог до них. Під час перевірки теоретичних знань і виконання практичних завдань допускає значну кількість помилок в плануванні послідовних етапів технологічного процесу, в прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно визначити та виправити не може. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Результат виконаної роботи студента відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.</p>
--	---

3. Тематичний план

Найменування тем	Кількість годин				С.Р.С
	Всього	Аудиторних			
		Лекційних	Лабораторних	Семинарських	
Тема 1. Загальна характеристика функціональних продуктів	4	2			2
Тема 2. Зерно-борошняні продукти функціонального призначення	14	4	4	2	4
Тема 3. Кондитерські вироби функціонального призначення	14	4	4	2	4
Тема 4. Функціональні напої	8	2			6
Тема 5. Молочні продукти функціонального призначення	12	4		2	6
Тема 6. Жирові продукти функціонального призначення	12	4		2	6
Тема 7. М'ясні продукти функціонального призначення	16	4	4	2	6
Тема 8. Функціональні рибні продукти	10	2	4	2	2
Всього	90	26	16	12	36

4. Політика ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та очікування	
Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступні за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya

5. Перелік питань до екзамену

1. Назвіть основні принципи збагачення продуктів харчування незамінними нутрієнтами.
2. Основна біологічна роль білка. Назвіть джерела білка. Які види амінокислот. Яка норма білку в харчуванні для здорової людини.
3. Біологічна роль жирів. Від чого залежать потреби людини в жирах.
4. Надайте характеристику пробіотика, пребіотикам, еубіотикам.
5. Охарактеризуйте склад мінерально-вітамінних сумішей для хлібопекарського виробництва. Назвіть переваги їх використання.
6. Які біохімічні та фізіологічно-біохімічні властивості мікрофлори враховують у технології функціональних ферментованих молочних продуктів?
7. Основні теорії і концепції харчування.
8. Де виникли та як розвивалися концепції здорового харчування?
Характеристика концепції функціонального харчування.
9. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення, що сприяють підвищенню імунітету.
10. Характеристика поживної цінності основних харчових продуктів.
11. Технологія харчових продуктів репродуктивного призначення.
12. Вплив технологічних процесів на збереження біологічно-активних речовин зернових продуктів.
13. Продукти, які сприяють виведенню радіонуклідів з організму.
14. Технологія супів та соусів з використанням дієтичних добавок.
15. Технологія харчових продуктів з антиоксидантними властивостями.
16. Технологія харчових продуктів з використанням структуроутворюючих речовин.
17. Технологія харчових продуктів з підвищеним вмістом мікронутрієнтів.
18. Сучасні наукові погляд на енергетичні споживання людини.
19. Класифікація та характеристика дієтичних добавок.
20. За якими ознаками класифікують функціональні молочні продукти?
21. Наведіть асортимент різних груп молочної продукції з поліпшеними споживними властивостями.
22. Апіпродукти, їх характеристика і властивості.
23. Наведіть приклади розробок функціонального харчування для різних груп населення.
24. Характеристика генетично модифікованих продуктів.
25. Що входить до складу функціональних молочних продуктів?
26. Що входить до складу функціональних зерно-борошняних продуктів?
27. Наведіть приклади жирових продуктів функціонального призначення, технологія їх приготування.
28. Наведіть приклади м'ясних продуктів функціонального призначення, технологія їх приготування.
29. Наведіть приклади рибних продуктів функціонального призначення, технологія їх приготування.
30. Сутність і перспективи розвитку молекулярної технології.

6. Рекомендована література

1. Гніцевич В.А. Технологія дієтичного, лікувально-профілактичного та дитячого харчування: Навч. посіб. для студ. факультету харчування ден. та заоч. форм навчання. Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. 114 с.
2. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Монографія. Одеса: Друк, 2003. 312.
3. Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Неклеса О.П. Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованими пробіотичними мікроорганізмами Монографія. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. 139 с.

4. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М. Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії - Теорія та практика Під редакцією М.І. Пересічного. К.: КДТЕУ, 1999. 331с
5. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів Навчальний посібник. К.: НУХТ, 2012. 330 с
6. Федоренченко Л.О., Сімахіна Г.О. Технологія природних харчових сорбентів. Навч. посібник. К.: НУХТ, 2006. 100 с.