

ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи виробництва харчових продуктів оздоровчої дії

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма Ресторанні технології здорового харчування

Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

2022 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Атанасова В.В., доцент кафедри ТРіОХ, к.т.н.
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____ Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(підпис) (ім'я прізвище)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис) (ім'я прізвище)

Гарант освітньої програми _____ Надія ДЗЮБА
(підпис) (ім'я прізвище)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (ім'я прізвище)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2	Зміст дисципліни:.....	6
2.1	Програма змістових модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7
4	Інформаційне забезпечення.....	8

1. Пояснювальна записка

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Основи виробництва харчових продуктів оздоровчої дії» є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо:

- впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму;
- біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет;
- шляхів харчування спрямованих на підвищення імунітету;
- нових прогресивних технологій виробництва продуктів оздоровчого харчування;
- асортименту традиційних та нових продуктів оздоровчої дії та їх конкурентоспроможності, що є на міжнародному ринку та в Україні, перспектив їх виробництва.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

перспективи розвитку індустрії здорового харчування; основи раціонального і оздоровчого харчування; основні поняття про імунітет та продукти харчування, що здатні його підвищувати; функції і процеси життєдіяльності організму в цілому; особливості перетворення в організмі людини нутрієнтів їжі на енергію, вплив характеру харчування на стан здоров'я, оптимальні норми харчування відповідно до стану організму за конкретних умов існування; особливості впливу аліментарного фактора на організм людини і заходи щодо попередження захворювань і зміцнення здоров'я та збільшення тривалості активного життя шляхом впровадження принципів раціонального харчування і вимог до якості і безпеки споживаних харчових продуктів; нові високі технології отримання продуктів оздоровчого харчування, які зберігають всі вітаміни та інші БАР; асортимент та основні показники якості продуктів оздоровчого харчування, методики визначення показників якості.

Вміти:

пояснити сутність фізичних, хімічних, фізико-хімічних перетворень у ході технологічного процесу; оцінювати вплив хімічного складу сировини або готового продукту на здоров'я людей, вміти аналізувати наявність біологічно активних речовин у продуктах; підібрати апаратне оформлення для забезпечення ходу технологічних процесів; користуватися нормативною документацією; раціонально складати меню, добові раціони на основі знань про БАР, що підвищують імунітет, та рекомендацій МОЗ України, використовуючи традиційну та нетрадиційну сировину; проводити необхідні технологічні розрахунки.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи виробництва

харчових продуктів оздоровчої дії» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі "Ресторанні технології здорового харчування" підготовки бакалаврів.](#)

Загальні компетентності:

- ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість
- ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
- ЗК07. Здатність працювати в команді.
- ЗК08. Здатність працювати автономно.
- ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності
- ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні
- ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу
- ФК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
- ФК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів
- ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію
- ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Харчова хімія», «Біохімія», «Технології харчових виробництв», «Теоретичні основи харчових технологій», послідовні – «Інформатика та інформаційні технології», «Технічна мікробіологія»; «Процеси і апарати харчових виробництв».

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається для студентів заочної форми навчання на четвертому курсі в восьмому семестрі

Кількість кредитів - 3, годин – 90 (заочна форма)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
заочна	90	6	14
Самостійна робота, годин	Заочна - 70		

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1. Теорія і концепція здорового харчування

№ теми	Зміст теми	Годин
		Заочна форма
1	Предмет, мета та завдання дисципліни. Сучасний стан та перспективи розвитку виробництва продуктів оздоровчого харчування. Шляхи харчування, спрямовані на підвищення імунітету	2
2	Інноваційні підходи до виробництва оздоровчих продуктів харчування	2
3	Технологічні аспекти виробництва оздоровчих харчових продуктів	2

2.2. Перелік лабораторних робіт

	Назва теми	Кількість годин
		заочна форма навчання
1	Визначення вітамінів в сировині та харчових продуктах	4
2	Вивчення впливу кофеїну на організм людини	4
3	Визначення показників якості оздоровчих напоїв.	4
4	Розрахунок калорійності раціону харчування	2
	Всього	14

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин
		заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	15
2	Підготовка до лабораторних занять	8
3.	Вплив технологічних процесів на вміст біологічно-активних речовин у харчових продуктах	7
4.	Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях	10
5.	Концепції харчування	10
6.	Поняття лікувально-профілактичного харчування	10
7.	Енергетичний обмін організму людини	5
8.	Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я	5
Разом з дисципліни		70

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання		
			заочна		
	min	max	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max	
1	2	3	4	5	6

Виконання лабораторних робіт	3	7	4	12	28
Опрацювання тем, не винесених на лекції	5	6	6	30	36
Підготовка до лабораторних занять	1	2	4	4	8
Проміжна сума	-	-	-	46	72
Поточний контроль (тестовий)	14	28	-	14	28
Разом з дисципліни				60	100

4. Інформаційні ресурси

1. Нутриціологія: підручник/ Л.Ф. Павлоцька та ін.; під аг. Ред. Л.ф. Павлоцької – Х.: Світ книг, 2020. – 527 с.
2. Капрельянц Л.В., Юргачова К.Г., Функціональні продукти. - Одеса.: Друк, 2003. - 312 с.
3. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
4. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, В.В. Євлаш: Підручник. – Х.. ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.
5. Мостова Л.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Мостова Л.М., Олійник Н.Ю., Свідло К.В., Лазарева Т.А. – Харків: УПА, 2013. – 450 с.