

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка  
Економічний факультет  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

### 1. Загальна інформація про курс

<b>Назва курсу, мова викладання</b>	Технологія продуктів харчування функціонального призначення, мова викладання: українська
<b>Викладачі</b>	Веселовська Таїсія Євгеніївна, доцент
<b>Профайл викладачів</b>	<a href="http://ef.kpnu.edu.ua/veselovska-taisiia-ievheniivna/">http://ef.kpnu.edu.ua/veselovska-taisiia-ievheniivna/</a>
<b>E-mail:</b>	kaf_turyzmu@kpnu.edu.ua
<b>Сторінка курсу в MOODLE</b>	<a href="https://moodle.kpnu.edu.ua/course/index.php?categoryid=22">https://moodle.kpnu.edu.ua/course/index.php?categoryid=22</a>
<b>Консультації</b>	Консультації проводяться щовівторка, впродовж семестру о 13:00; групові або одноосібні

### 2. Анотація до курсу

Вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» передбачено освітньо-професійною програмою підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій. Предметом

вивчення навчальної дисципліни є класичні та новітні теорії та концепції харчування, сучасні теоретичні уявлення про функціональні інгредієнти та продукти оздоровчого призначення, принципи оздоровчого харчування різних груп населення, застосування оздоровчих продуктів харчування в профілактичних і лікувальних цілях.

### **3. Мета та цілі курсу**

**Метою** вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців сфери обслуговування компетенцій у наданні якісних послуг оздоровчого харчування у закладах ресторанного господарства санаторно-курортних та туристичних комплексів.

### **4. Формат курсу**

Стандартний курс (очний).

### **5. Результати навчання**

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» є забезпечення освоєння матеріалу дисципліни студентами про основні принципи оздоровчого харчування, сучасні теоретичні та практичні уявлення щодо значення функціональних інгредієнтів та продуктів оздоровчого призначення у підтримці здоров'я людини, особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

**знати:**

- про передумови створення і виробництва в Україні індустрії здорового харчування.
- Основні положення та принципи класичних та новітніх теорій та концепцій харчування.
- Закони та основи раціонального харчування.
- Роль та властивості функціональних інгредієнтів продуктів оздоровчого призначення.
- Правила та принципи оздоровчого харчування.
- Оздоровчі властивості природних функціональних продуктів, їх склад та можливості використання для профілактики захворювань та покращення здоров'я людини.
- Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.
- Проблеми збалансованості та поєднання нутрієнтів, способи підвищення їх засвоюваності та збереження під час технологічного процесу.
- Основні антиаліментарні речовини, їхні джерела та умови впливу, шляхи усунення впливу.
- Основи оптимізації харчування у санаторно-курортних комплексах для профілактики ризику виникнення різних захворювань.

**вміти:**

- Використовувати основні правила та принципи оздоровчого харчування при складанні меню для санаторіїв та профілакторіїв.

- Аналізувати біологічну цінність оздоровчих харчових продуктів (апипродуктів, соків-фреш, фіто чаїв, проростків зернових тощо), давати рекомендації із оздоровчого харчування туристам.
- Давати рекомендації щодо підбору продуктів багатих на функціональні інгредієнти для забезпечення ними раціонів харчування туристів.
- Визначати біологічну цінність харчових продуктів, кулінарної продукції і страв на основі розрахункових та аналітичних методів.
- Здійснювати підбір складників рецептур для приготування оздоровчої харчової продукції.
- Набувати практичних навичок роботи у формуванні оздоровчих та профілактичних раціонів харчування для різних груп населення.
- Складати комплексні обіди і добові раціони харчування оздоровчого призначення, збалансовані за основними компонентами їжі: білками, жирами, вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами.
- Визначати переваги різноманітних харчових продуктів за кількісними і якісними характеристиками функціональних інгредієнтів сорбентів, що входять до їх складу.
- Користуватися нормативною літературою, пов'язаною із охороною здоров'я, безпекою харчових продуктів.
- Працювати з необхідною для роботи науковою літературою, яка дає змогу оперативно використовувати інформацію для вирішування професійних завдань.

## 6. Обсяг і ознаки курсу

Найменування показників	Характеристика навчального курсу
	денна форма навчання
Освітня програма, спеціальність	Готельно-ресторанна справа; 241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання/ рік викладання	другий / 2019-2020
Семестр вивчення	третій
нормативна/вибіркова	вибіркова
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредитів ЄКТС

Загальний обсяг годин	120 год.
Кількість годин навчальних занять	40 год.
Лекційні заняття	20 год.
Практичні заняття	20 год.
Семінарські заняття	0 год.
Лабораторні заняття	0 год.
Самостійна та індивідуальна робота	80
Форма підсумкового контролю	залік

## 7. Пререквізити курсу

Гігієна і санітарія в галузі, мікробіологія, харчова хімія, безпека життєдіяльності, технологія продукції ресторанного господарства.

## 8. Організація навчання – перелік тем

- Тема 1. Розвиток науки про харчування
- Тема 2. Харчові продукти функціонального призначення
- Тема 3. Функціональні компоненти продуктів оздоровчого харчування
- Тема 4. Пребіотики та пробіотики
- Тема 5. Вітаміни і мінеральні речовини функціональних харчових продуктів
- Тема 6. Харчові добавки, харчові волокна, біологічно активні добавки
- Тема 7. Функціональні продукти із зернової сировини
- Тема 8. Функціональні продукти із фруктових-овочевої сировини
- Тема 9. Кондитерські вироби функціонального спрямування
- Тема 10. Напої функціонального призначення
- Тема 11. Виробництво функціональних молочних продуктів
- Тема 12. Виробництво функціональних жирових продуктів
- Тема 13. Продукти оздоровчого харчування із рибної та м'ясної сировини

Тема 14. Оздоровчі харчові продукти для окремих груп населення

## 9. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

Вивчення курсу потребує використання лабораторного устаткуванням, мультимедійним обладнанням, об'єктно-модульним динамічним середовищем навчання (MOODLE).

## 10. Політики курсу

**Відвідування занять і усунення пропущених занять.** Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Якщо студент не відпрацював пропущені навчальні заняття, не виправив оцінки 0,1,2,3, отримані на навчальних заняттях, виконав завдання модульної контрольної роботи (МКР), самостійної та індивідуальної роботи менше, ніж на 60% від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, він вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

Пропущені заняття студент має обов'язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться, за практичні, семінарські, лабораторні, індивідуальні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

**Лекційні заняття.** Структура кожного лекційного заняття поділяється на окремі питання, включає план та подальше його розкриття. Ефективність слухання курсу лекцій значною мірою залежить від активності та самостійності студента при підготовці до сприйняття лекційного матеріалу. Ця активність та самостійність повинні виявлятися не тільки у тому, щоб конспектувати зміст лекцій. Деякі питання, терміни, положення, які розглядаються на лекції і практичних заняттях, можуть бути недостатньо зрозумілими, що потребує додаткового ознайомлення з науковою літературою. Цей матеріал треба не тільки підібрати, але і спеціально помітити, щоб запитати про нього у лектора або з'ясувати самому за допомогою підручника, словників та енциклопедій.

**Практичні заняття.** До практичних занять викладач повідомляє:

- теми та інструкції, які потребують Вашого вивчення;
- список літератури та інтернет-адреси інформаційних ресурсів, де Ви зможете знайти необхідний матеріал для підготовки питань практичних і самостійних робіт у повному обсязі;
- завдання самостійної роботи. Цей вид підготовки передбачає виступи на практичних заняттях або ж індивідуальні звітування про виконання на консультаціях викладача.

**Література.** Робота по вивченню рекомендованої літератури є основним видом підготовки студентів до практичних занять та заліку. Конспект курсу лекцій не може замінити підручник, оскільки в лекціях немає можливості викласти увесь курс у повному обсягу. Пророблюючи підручник та рекомендовану літературу, студенту важливо користуватися рекомендаціями викладача до вивчення цієї дисципліни. Це дає можливість чітко усвідомити обсяг знань за кожною темою та їх послідовність. Уся література, яку студенти не можуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

**Самостійна робота.** Більша частина змісту навчальної дисципліни виділяється на самостійне опрацювання. Самостійна робота повинна

бути чітко спланована на увесь період навчання. Щоб зрозуміти матеріал, перше сприйняття розділу або параграфу повинно бути спрямовано на виділення в ньому головного, центральної думки. Важливо прослідкувати, як ця думка розвивається та обґрунтовується. Після цього навчальний матеріал розбивається на завершені за смыслом частини й кожна частина поділяється на складові (виділяється головна частина думки). Конспектувати необхідно тільки після того, коли матеріал до кінця зрозумілий. Конспект повинен бути скороченим. Записувати рекомендується основну думку, а також невідомі Вам способи обґрунтування, визначення, розкриття термінології та понять. В окремих випадках конспект може уявляти собою тільки план та скорочені тези проробленого матеріалу. Стислий конспект є результатом напруженої розумової діяльності студента над змістом підручника. Пророблений та законспектований таким чином навчальний матеріал засвоюється найбільш повно та міцно. Конспектувати посібник та рекомендовану літературу доцільно у тому ж зошиті, у якому записані лекції. Це дозволяє співвіднести матеріали конспектування літератури та лекції, взаємно їх доповнити та систематизувати. Самоконтроль щодо виконання навчальних завдань забезпечує подолання труднощів, які можуть виникнути при цьому та є необхідною умовою Вашої успішної роботи.

**Консультації.** Якщо у Вас виникають питання, то Ви завжди можете звернутись із ними до викладача. Викладач призначає консультації, які потрібні для роз'яснення незрозумілих Вам питань, для відпрацювання пропущених занять, для перевірки виконання самостійних завдань. А також Ви можете звернутись на кафедру психології освіти за літературою, за методичними рекомендаціями та іншими навчальними матеріалами.

## 11. Система оцінювання та вимоги

Розподіл балів за змістовими модулями

Поточний і модульний контроль (100 балів)			Сума
Модуль 1 (100 балів)			100
Поточний контроль	МКР	Самостійна робота	
30	50	20	

### Оцінювання і контроль знань.

Завершується вивчення заліком, оцінка якого визначається сумою балів, набраних за такі види робіт:

На практичних заняттях — від 18 (мінімально) до 30 (максимально) балів;

За модульну контрольну роботу — від 30 (мінімально) до 50 (максимально) балів;

За самостійну роботу — від 12 (мінімально) до 20 (максимально) балів;

Залік 60-100 балів.

### Практичні заняття (30 балів)

Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами роботи на практичних заняттях складає 30 балів (за умови

виконання всіх різновидів роботи, які передбачені планами практичних занять).

Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях – 12. Оцінювання на навчальних заняттях переводяться у 30-бальну систему за формулою: (Сер. бал.х 0,05 +0,4) х 30

Студент, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12-бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Студенту, який не виконав поточних домашніх завдань, не підготувався до навчальних занять, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів.

Поточну заборгованість, пов'язану з невідповідністю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, студент повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

#### **Самостійна робота (20 балів)**

Самостійна робота оцінюється за наслідками вибіркової перевірки рівня засвоєння всіх питань, винесених на самостійну роботу.

За самостійну роботу студент може отримати до 20 балів. При отриманні менше 12 балів самостійна робота вважається не виконаною і студент отримує можливість її перескладати.

**Модульна контрольна робота (50 балів)** складається з 40 завдань, кожне з яких оцінюється у 0,8 балів. За модульну контрольну роботу студент може отримати до 50 балів. При отриманні менше 30 балів модульна контрольна робота вважається не виконаною і студент отримує можливість її перескладати.