

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

М. Перцева проф. Перцевої Ф.В.



травень 2019 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

3. Технологія оздоровчих харчових продуктів

Напрямок підготовки: Спеціальність: 181 «Харчові технології»

(ТМЛ, ЗХТІ 6.)

Факультет: Харчових технологій

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів»

для студентів за спеціальністю: 181 «Харчові технології» (ТМЛ, ТМЯ)

Розробник: доцент, канд.. техн. наук, Л.Р.Димитрієвич

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технології харчування.

Протокол від "24" 05 2019 № 1.2

Завідувач кафедри технологій харчування д.т.н., професор
М.В.Перцева (Перцевой Ф.В.)

Погоджено:

Декан факультету харчових технологій О.В.Радчук (О.В.Радчук)

Методист навчального відділу Ф. ()

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.05. 2019 р.

© СНАУ, 2019 рік

© Димитрієвич Л.Р., 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни
3. Технологія оздоровчих харчових продуктів

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4/2,5	Галузь знань: 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»	Нормативна	
	Спеціальність: 181 «Харчові технології»		
Модулів – 2	Спеціалізація Технологія молока	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 2		2019-2020	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: не має		Курс	
		4	5
		Семестр	
Загальна кількість годин – 120/120		7	9
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: Аудиторних - 3 самостійної роботи студента – 3	12 год.	8	
	Практичні, семінарські		
	28 год.	6	
	Лабораторні		
	Самостійна робота		
	80 год.	106	
	Індивідуальні завдання:		
Вид контролю: (залік) Усне опитування, комп'ютерне тестування, захист ЛПЗ, залік			

Примітка.

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

для денної форми навчання –33,3/66,7 (40/80) / 18,7/81,3 (14/61)

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, 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: вивчення факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

Сучасний стан і перспективи розвитку нутриціології. Закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення. Наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення. Принципи проектування нових харчових продуктів функціонального призначення. Сировину, що використовують для проектування харчових продуктів функціонального призначення. Технологічні процеси виробництва харчових продуктів функціонального призначення як цілісні технологічні системи. Показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

вміти: Виконати аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології. Дослідити, закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів. Удосконалити існуючі та розробити нові технології харчових продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки. Проектувати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом. Розробити технологічну схему виробництва харчових продуктів функціонального призначення з різним ступенем деталізації окремих складових процесу. Визначати показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Дати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення. Вміти розробляти або удосконалити технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі..

3. Програма навчальної дисципліни (Затверджено ВР СНАУ 25.02.2013р.)

Змістовий модуль 1. Структура та стан харчування різних груп населення.

Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП).

Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу. Форми контролю знань. Рекомендована література. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Методи досліджень стану харчування населення. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування.,

Тема 2. Наукові основи створення ФХП. Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. Фізіологічно функціональні інгредієнти. Класифікація фізіологічно функціональних інгредієнтів.

Тема 3. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.

Змістовий модуль 2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення

Тема 4. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирних продуктів соусів, напоїв. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів. Виготовлення страв і гарнірів із продуктів ЄСО. Технологія хлібобулочних функціональних виробів з продуктами переробки насіння бобових. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами. Показники харчової цінності збагачення хлібобулочних виробів. Технологія молочних продуктів. Коротка характеристика сухих бактеріальних заквасок і способів їх використання. Технологія функціональних жирних продуктів. Модифікація традиційних жирних продуктів. Функціональні інгредієнти в жирних продуктах. Технологія функціональних соусів. Технологія функціональних напоїв: напої до сніданку, напої на соєвій основі, напої на основі рослинних екстрактів.

Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів. Дієтичні властивості продуктів рослинного походження. Дієтичні властивості продуктів тваринного походження.

Тема 6. Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування. Лікувально-профілактичне харчування: раціон 1, раціон 2, раціон 2а, раціон 3, раціон 4. Раціон 5. Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма (ТМЯ, ТМЛ)						заочна форма ЗХТІб					
	Усьо-го	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Наукові основи створення функціональних харчових продуктів.												
Змістовий модуль 1. Структура та стан харчування різних груп населення.												
Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП)	14	2				12						
Тема 2. Наукові основи створення ФХП.	20	2	4			14	36	4		2		40
Тема 3. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.	20	2	4			14						
Разом за змістовим модулем 1	54	6	8			40	44	2		2		40
Змістовий модуль 2 Технологія харчових продуктів функціонального призначення												
Тема 4: Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирових продуктів, соусів, напоїв.	18	2	4			12	26	2		4		20
Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів	24	2	8			14	22					20
Тема 6. Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування.	24	2	8			14	28	2				26
Разом за змістовим модулем 2	66	6	20			40	76	4		4		66
Усього годин	120	12	28			80	120	8		6		106

5.Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д.ф.н.	з.ф.н.
1	Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП) 1.Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу. 2. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. 3. Методи досліджень стану харчування населення. 4. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування.,	2	4
2	Тема 2. Наукові основи створення (ФХП). 1.Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. 2.Наукові принципи збагачення харчових продуктів.	2	
3	Тема 3. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. 1.Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. 2.Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. 3.Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів. 4.Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. 5.Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.	2	
4	Тема 4: Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирних продуктів, соусів, напоїв. 1.Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів та хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами 2.Технологія молочних продуктів. 3.Технологія функціональних жирних продуктів. 4.Технологія функціональних соусів. 5.Технологія функціональних напоїв.	2	2
5	Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів. 1.Дієтичні властивості продуктів рослинного походження. 2.Дієтичні властивості продуктів тваринного походження.	2	2
6	Тема 6: Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування. 1.Лікувально-профілактичне харчування 2.Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика.	2	
7	Разом	12	8

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д.ф.н.	з.ф.н.
1	Вивчення наукових основ створення функціональних харчових продуктів.	4	2
2	Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із м'яса та м'ясопродуктів.	4	4
3	Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів.	4	
4	Вивчення дієтичних властивостей харчових продуктів	4	
5	Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для людей залежно від їх характеру діяльності.	4	
6	Ознайомлення та вивчення лікувальне профілактичного та лікувальне дієтичного харчування	4	
7	Ознайомлення та вивчення лікувальне профілактичного та лікувальне дієтичного харчування	4	
	Разом	28	6

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д.ф.н.	з.ф.н.
1	Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП) Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування.,	12	40
2	Тема 2. Наукові основи створення ФХП. Наукові принципи збагачення харчових продуктів	14	
3	Тема 3. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.	14	
4	Тема 4. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів. Технологія функціональних жиринових продуктів, соусів, напоїв. Технологія функціональних соусів. Технологія функціональних напоїв.	12	20
5	Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів. Дієтичні властивості продуктів тваринного походження.	14	46
6	Тема 6. Лікувальне-профілактичне харчування, дієтичне харчування Характеристика антирадіаційної дієти і страв для неї.	14	
	Разом	80	106

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. Словесні, робота з книгою (виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків,).

1.2. Практичні: - практична робота.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. Аналітичний

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. Проблемний (проблемно-інформаційний)

3.2. Пояснювально-демонстративний

4. Активні методи навчання – використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

5. Інтерактивні технології навчання – використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць.

10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру

3. Полікритеріальна оцінка побочної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях;
- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- результати виконання та захисту практичних робіт;
- результати тестування;
- письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

11. Розподіл балів, які отримують студенти - залік

Поточне тестування та самостійна робота						СРС -15 балів	-Разом за модулі СРС	Атес- тація	Сума
Модуль – 70 балів			Змістовий модуль 2 – 35 бал						
Змістовий модуль 1 -35 бал									
T1	T2	T3	T4	T5	T6		85	15	100
10	10	15	10	10	15		(70+15)		

12. 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

12. Методичне забезпечення

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К. : НУХТ, 2011. – 137 с.

13. Рекомендована література

Базова

1. 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,-С.280-413.
2. Сирохман І.В.,Завгородня В.М.Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К.:Центр учбової літератури,2009.-С.208-513
3. Капрельянц Л.В.,Іоргачова К.Г.Функціональні продукти. -Одеса:Друк,2003.- С.159-256.

Допоміжна

1. Функциональные продукты питания /В.И.Теплов, Н.М.Белецкая и др.-М.:А-Приор,2008 .-С.19-188

14. Інформаційні ресурси

1 <https://www.google.com.ua>