

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК9 **Технологія оздоровчих харчових продуктів**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 «Сфера обслуговування»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник: Кочель О.Ю., доцент кафедри технології харчування

(підпис) Кочель (прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від 26.05.2023 № <u>25</u>
<u>технології харчування</u> (назва кафедри)	Завідувач кафедри <u>Мельник</u> (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

(підпис) Степанова Т.М.

Степанова Т.М.

(ПІБ)

В.п. декана факультету, де реалізується освітня програма

(підпис)

Болгова Н.В.

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

(ПІБ)

Степанова Т.М.

Мельник О.Ю.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації

(підпис)

Лариса Парасенюк (Лариса Парасенюк)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.08 2023 р.

СНАУ, 2023 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Технологія оздоровчих харчових продуктів					
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування					
3.	Статус ВК	Обов'язковий					
4.	Програма/Спеціальність (рами), складовою яких є ВК для	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа Галузь знань 24 «Сфера послуг» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»					
5.	ВК може бути запропонований для	-					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 3-й семестр, Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів СКТС	5 кредити					
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	Заочна
		30	-	30	-	90	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юріївна					
11.1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «ТОХП» призначена для вивчення факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції. 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.					

13.	Мета освітнього компонента	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 проєктування харчових продуктів функціонального призначення.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів. 2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін – Готельна справа, Інноваційні технології в ресторанному господарстві, Дієтологія.
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження заліку.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3336

<p>Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП)</p> <p>1. Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу.</p> <p>2. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України.</p> <p>3. Методи досліджень стану харчування населення.</p> <p>4. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування.</p>						
<p>ЛК Тема 2 Наукові основи створення (ФХП)</p> <p>1. Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів.</p> <p>2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.</p> <p>ЛБ. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із м'яса та м'ясопродуктів.</p>	4	-	6	-	14	[1, 3, 5]
<p>ЛК Тема 3 Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>1. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення.</p> <p>2. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p>3. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів.</p> <p>4. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p>5. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>ЛБ. Ознайомлення та вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення із зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів</p>	6	-	4	-	14	[2, 4, 5]
<p>ЛК Тема 4. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних, жирних продуктів, соусів, напоїв.</p> <p>1. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів та хлібобулочних виробів, збагачених мікроелементами</p> <p>2. Технологія молочних продуктів.</p> <p>3. Технологія функціональних жирних продуктів.</p> <p>4. Технологія функціональних соусів.</p> <p>5. Технологія функціональних напоїв.</p> <p>ЛБ. Вивчення дієтичних властивостей харчових продуктів</p>	6	-	4	-	14	[1, 3, 4]
<p>ЛК Тема 5. Дієтичні властивості харчових продуктів</p> <p>1. Дієтичні властивості продуктів рослинного походження.</p> <p>2. Дієтичні властивості продуктів тваринного походження.</p> <p>ЛБ. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для людей залежно від їх характеру діяльності.</p>	4	-	4	-	16	[3, 4, 6]
<p>ЛК. Тема 6. Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування</p> <p>1. Лікувально-профілактичне харчування</p> <p>2. Лікувальне (дієтичне) харчування. Класифікація дієт і їх характеристика.</p> <p>ЛБ. Вивчення методів визначення масової частки вуглеводів.</p>	4	-	4	-	18	[1, 2, 5, 6]

Ознайомлення та вивчення лікувальне профілактичного та лікувальне дієтичного харчування.							
Ознайомлення та вивчення лікувальне профілактичного та лікувальне дієтичного харчування.							
Всього	30	-	30	-	90	-	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин (дн/зч)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин (дн/зч)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	2/10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 2	Лабораторне заняття (ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень)	28/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8/17
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 5	Лабораторне заняття (демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень)	10/3	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/18
ДРН 6	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/15
ДРН 7	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/20
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14/5	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	16/26

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	7 тиждень
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного	20 балів / 20%	14 тиждень

	конспекту лекцій та лабораторних занять		
3	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	14 тиждень
4.	Диф.залік	30 балів / 30%	15 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф. залік	<10 балів	10-18 балів	18-28 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-3	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 4-6	15 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного завдання	Протягом 1-15 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	15 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К. : НУХТ, 2019. – 137 с
2. 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,2018 -С. 280-413.
3. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К. :Центр учбової літератури, 2019.-С.208-513
4. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти -Одеса: Друк, 2020- С.159-256.

6.2 Допоміжна

5. «Дієтологія», Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для студентів денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 26.
6. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.