

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Оздоровче харчування в ресторанному бізнесі

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

магістр

року набору

2020

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

MTX-20

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Свідло Карина Володимирівна, завідувач
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, доктор технічних наук, професор

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

15.12.2020 р.

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна, доцент
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

15.12.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 16.12.2020 р. № 5.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 15.01.2021 р. № 4.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Оздоровче харчування в ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Метою викладання навчальної дисципліни є здобуття майбутніми спеціалістами глибоких знань 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.

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; підготовка студентів до практичного використання знань, здобутих у результаті теоретичних досліджень.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях з таких дисциплін: гігієна і санітарія в галузі, мікробіологія, харчова хімія, безпека життєдіяльності, технологія продукції ресторанного господарства, і є основою для організації самостійної науково-дослідної роботи під час виконання ВКП магістра та застосування його результатів у практичній діяльності.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та

програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;

ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у т.ч. у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі;

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземними мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій;

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Проблеми харчування сучасної людини

Мета, предмет і завдання дисципліни. Обсяг дисципліни. Характеристика навчальної програми. Міждисциплінарні зв'язки. Форми контролю знань. Рекомендована література. Передумови створення і виробництва в Україні індустрії здорового харчування. Теорії та концепції харчування. Раціональне харчування. Збалансоване харчування. Нова концепція збалансованого харчування. Основні положення теорії адекватного харчування. Концепція оптимального харчування. Концепція функціонального (оздоровчого) харчування. Функціональні інгредієнти і продукти харчування. Піраміда харчування рекомендована ВООЗ. Правила та принципи оздоровчого харчування. Біодинамічна дія їжі. Режим харчування. Рекомендації з харчування населення прийняті у різних країнах світу. Диференційоване харчування. Концепція цільового харчування. Концепція індивідуального харчування.

Тема 2. Сучасна теорія оздоровчого харчування

Теорія оздоровчого харчування. Закордонний ринок оздоровчих продуктів. Особливості європейського і східного підходів до інгредієнтів оздоровчого харчування. Концепція оздоровчого харчування населення України. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Функціональні інгредієнти. Фізіологічні та технологічні аспекти застосування функціональних інгредієнтів. Харчові та функціональні добавки, БАДи, мінерали, вітаміни, ПНЖК, пробіотики, пребіотики і синбіотики. Функціональні інгредієнти для підвищення адаптивних можливостей організму.

Тема 3. Функціональні інгредієнти

Поняття про основні компоненти їжі. Білки харчової сировини. Незамінні амінокислоти. Функції білка в організмі. Прояви білкової недостатності в харчуванні. Прояви надлишку споживання білка в організмі. Ліпіди, їхні джерела та роль в організмі. Значення незамінних жирних кислот (поліненасичених жирних кислот) у харчуванні людини. Вуглеводи в харчових продуктах, їх фізіологічна роль. Глікемічний індекс. Харчові волокна як незамінні інгредієнти оздоровчого харчування людини. Біологічно активні речовини у продуктах харчування та їх фізіологічна роль (вітаміни, мінеральні речовини, органічні кислоти, біологічно активні фіто сполуки). Антиканцерогенні речовини продуктів харчування. Концепція радіозахисного харчування. Натуральні підсолоджувачі та їх використання для профілактики цукрового діабету та ожиріння.

Тема 4. Наукові стратегія і практика створення продуктів оздоровчого призначення

Харчова комбінаторика як основа розробки оздоровчих продуктів харчування. Вибір збагачувального інгредієнту як основа створення харчової композиції. Визначення безпечності та доброякісності рецептурної основи харчової композиції. Обґрунтування доцільності використання збагачуючої добавки, вивчення анти мутагенної дії збагачуючої добавки. Вибір способу технологічного введення добавок у рецептурну основу харчової композиції.

Дотримання принципу сумісності., принципу кінцевого контролю і достовірності декларувань, облік технологічних втрат біологічно активних добавок. Підходи до практичної реалізації принципів збагачення.

Концепція формування інноваційної діяльності під час виробництва оздоровчих продуктів харчування.

Тема 5. Продукти харчування як носії оздоровчих інгредієнтів

Класифікація біоактивних компонентів харчових продуктів, їх фізіологічна дія. Характеристика біологічно активних речовин водоростей, їх антиокислювальна активність. Технологія виробництва БАД із включенням водоростей. Характеристика впливу на здоров'я гідролізатів білків отриманих з морепродуктів, глюкоза міну та хітозану. Технологія пюреподібних концентратів з топінамбуру. Стевія як натуральний підсолоджувач. Олія зародків пшениці як джерело ПНЖК, вітамінів Е, А і D. Лікувально-профілактичні властивості амаранту. Дикоросла сировина у оздоровчому харчуванні, технологічний процес її переробки.

Натуральні соки та сокотерапія. Харчові фіто коректори.

Тема 6. Сучасні наукові напрями створення технології страв оздоровчого призначення

Наукові напрями створення холодних страв та закусок оздоровчого призначення: конструювання багатокомпонентних салатів, гарячі закуски з використанням водоростевих дієтичних добавок та стевії.

Наукові напрями створення супів оздоровчого призначення: бінарні композиції на основі термооброблених крупів та водоростевих дієтичних добавок.

Наукові напрями створення соусів оздоровчого призначення збагачених: йодованою сіллю, карагінами, альгінатами, камеддю, нетрадиційноб рослинною сировиною, фітодобавками.

Наукові напрями створення продукції з крупів, бобових та макаронних виробів оздоровчого призначення: бінарні круп'яні композиції на основі термообробленої сої та інуліну, водорозчинних препаратів бета-каротину, мікронізованого зерна, висівок та зародків.

Наукові напрями створення кулінарної продукції з риби оздоровчого призначення: комбіновані рибо-рослинні фарші (соеве борошне, обліпихове пюре, морква тощо), йодування колагену, що вноситься у сировинний набір, рибо-печінкові композиції, біомаси збагачені CO₂-екстрактами.

Наукові напрями створення кулінарної продукції з м'ясної сировини оздоровчого призначення: м'ясо-рослинні фарші (соеві ізоляти та концентрати, чечевиця, нут,, зародки пшениці, харчовий альбумін в комбінації з водоростевими добавками, сухі порошкоподібні добавки на основі овочі та знежиреного молока

Наукові напрями створення кулінарної продукції з молочної сировини оздоровчого призначення: молочно-зернові та зернобобові композиції, рослинні фіто добавки, композиції збагачені корисними бактеріями – пробіотиками чи цитратами.

Наукові напрями створення жирових продуктів оздоровчого призначення: модифікація спредів, збагачення вітамінами, мінеральними речовинами, фітостеринами, жирові емульсійні продукти.

Наукові напрями створення солодких страв та напоїв оздоровчого призначення: продукти на основі пряно-ароматичної рослинної сировини, зернові та зернобобові композиції, фіто-сиропо, рослинно-кисломолочні базові композиції, пектинові лікувальні суміші, суміші з добавками водоростевої сировини та вітамінів, фруктових кріопорошків, композиції з екстрактами дикорослої сировини, інуліну, олігофруктози, стевії, пророщених зерен злаків.

Перспективи створення харчових продуктів із зниженим глікемічним індексом.

Тема 7. Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення

Харчування людей похилого віку та довгожителів. Потреба у поживних речовинах у людей похилого віку. Особливості раціону людей похилого віку. Правила складання раціону для людей похилого віку. Секрети харчування довгожителів. Оздоровче харчування людей інтенсивної інтелектуальної та фізичної праці. Оздоровче харчування вагітної жінки та матерів-годувальниць. Оздоровче харчування спортсменів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття		18						
	Семінарські заняття		-						
	Практичні заняття		16						
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)		-						
	Самостійна робота студентів		146						
	Усього годин		180						
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																											
	денна форма												заочна форма															
	повна						скорочена						повна						скорочена									
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі								
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС				
Тема 1. Проблеми харчування сучасної людини	30	2		-		28																						
Тема 2. Сучасна теорія оздоровчого харчування	30	2		-		28																						
Тема 3. Функціональні інгредієнти	15	2				13																						
Тема 4. Наукові стратегія і практика створення продуктів оздоровчого призначення	30	2		4		24																						
Тема 5. Продукти харчування як носії оздоровчих інгредієнтів	15	2		4		9																						
Тема 6. Сучасні наукові напрями створення технології страв оздоровчого призначення	45	6		8		31																						
Тема 7. Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення	15	2		-		13																						
Курсова робота (проект)	-					-																						
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	18		16		146																						

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4541>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Проблеми харчування сучасної людини

Питання 1. Переваги спеціальних харчових продуктів в умовах порушеної екології [1,3].

Питання 2. Натуральні біокоректори та органічна їжа [4].

Тема 2. Сучасна теорія оздоровчого харчування

Питання 1. Чинники ризику та можливі ефекти функціональних інгредієнтів [1-2].

Питання 2. Комбінація аналітичного і цілісного підходів до створення оздоровчих харчових продуктів [1-2].

Питання 3. Аналіз структури харчування населення України і оцінка ризику для здоров'я виявлених порушень харчового статусу [4].

Тема 3. Функціональні інгредієнти

Питання 1. Біологічно активні речовини у продуктах харчування та їх фізіологічна роль (вітаміни, мінеральні речовини, органічні кислоти, біологічно активні фіто сполуки) [1-2].

Питання 2. Концепція радіозахисного харчування [3].

Питання 3. Натуральні підсолоджувачі та їх використання для профілактики цукрового діабету та ожиріння [3].

Питання 4. Антиканцерогенні речовини продуктів харчування [4].

Тема 4. Наукові стратегія і практика створення продуктів оздоровчого призначення

Питання 1. Визначення безпечності та доброякісності рецептурної основи харчової композиції [1-2].

Питання 2. Обґрунтування доцільності використання збагачуючої добавки [1-2].

Питання 3. Підходи до практичної реалізації принципів збагачення [3].

Питання 4. Концепція формування інноваційної діяльності під час виробництва оздоровчих продуктів харчування [1-2].

Тема 5. Продукти харчування як носії оздоровчих інгредієнтів

Питання 1. Характеристика впливу на здоров'я гідролізатів білків отриманих з морепродуктів, глюкоза міну та хітозану [1-2].

Питання 2. Технологія пюреподібних концентратів з топінамбуру [4].

Питання 3. Стевія як натуральний підсолоджувач [1-2].

Тема 6. Сучасні наукові напрями створення технології страв оздоровчого призначення

Питання 1. Наукові напрями створення жирових продуктів оздоровчого призначення: модифікація спредів, збагачення вітамінами, мінеральними речовинами, фітостеринами, жирові емульсійні продукти [1-2].

Питання 2. Наукові напрями створення солодких страв та напоїв оздоровчого призначення [3].

Питання 3. Перспективи створення харчових продуктів із зниженим глікемічним індексом [3].

Тема 7. Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення

Питання 1. Правила складання раціону для людей похилого віку [1].

Питання 2. Секрети харчування довгожителів [4].

Питання 3. Оздоровче харчування вагітної жінки та матерів-годувальниць [6].

Питання 4. Оздоровче харчування спортсменів [4-5].

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4541>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом дисципліни не передбачено виконання розрахунково-графічної або курсової роботи (проекту).

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Виконання завдань на лабораторних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Виконання завдань на лабораторних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Виконання завдань на лабораторних заняттях	6	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	4	
	<i>Додаткові бали (написання тез / доповідь на конференціях або заняттях; написання та публікація наукової статті; участь у конкурсах / олімпіадах)</i>	10	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за

виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Мостова Л. М., Свідло К. В., Жулінська О. В. Оздоровче харчування: навчальний посібник / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, О. В. Жулінська. – **Харків**: Факт, 2016. – 340 с.
2. Технологія продуктів дієтичного призначення : навч. посібник / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева – Х. : РВВ ХТЕІ КНТЕУ, 2014. – 244 с.
3. New technologies of food production: raw materials, additives, quality: monograph / ed. K.V. Svidlo, V.V. Evlash. – Lambert Academic Publishing , 2018. - 462 s.
4. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2 ч. Ч.1 / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна [та ін.] ; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 962 с.
5. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2 ч. Ч.2 / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна [та ін.] ; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 591 с.
6. Теоретичні і методичні аспекти технології, якості та безпечності виробництва харчової продукції функціонального призначення: монографія / Т. А. Лазарева, К. В. Свідло, Л. М. Мостова, О. В. Жулінська, Л. Г. Мартиненко. – **Харків**: Факт, 2016. – 672 с.
7. Методичні вказівки з дисципліни «Оздоровче харчування в ресторанному бізнесі» для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «магістр» / Свідло К. В. – Режим доступу: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4541>. – Станом на 01.01.2021. – Назва з екрану.

8.2. Додаткові джерела інформації

8. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, К. В. Свідло та ін. ; за ред.

М. І. Пересічного. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

9. Zhulinska O., Svidlo K., Polovin B. Defining the standart parameters of functional food quality and safety //Scientific Work of NUFT 2017. - V.23, #2. -P.217-225.
10. Жулінська О., Свідло К. Оцінка якості та безпечності функціональних харчових продуктів із застосуванням математичної моделі // Технічні науки та технології: наук. журн./ Черніг. нац. технол. ун-т. - Чернігів:ЧНТУ, 2017.- №1(7). -С.217-224.