

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри


Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ECTS 3

Розробник:

Попова С.Ю.,

доцент кафедри технології в ресторанному
господарстві та готельної і ресторанної
справи, к.т.н

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90
Кількість модулів	1
Лекції, годин	15
Практичні / семінарські, годин	15
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	60
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	2
самостійної роботи студента	3
Вид контролю	залік

2. Мета та завдання дисципліни

Ціль – набуття студентами знань термінологічного апарату, вітчизняної і закордонної нормативно-законодавчої бази створення спеціальних харчових продуктів, розширення і поглиблення знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку технологій спеціальних харчових продуктів, використання науково-практичних і методологічних підходів щодо проектування складу спеціальних харчових продуктів, наукового обґрунтування використання дієтичних і харчових добавок, харчової сировини із визначеними фізіологічними і функціонально-технологічними характеристиками, інноваційних і ресурсозберігаючих методів обробки харчової сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізація їх при конструюванні спеціальних харчових продуктів.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з • дослідження закономірностей формування асортименту спеціальних харчових продуктів, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів; дослідження закономірностей формування асортименту харчових продуктів для дитячого харчування, лікувально-профілактичного і дієтичного призначення, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів, і знання наукових принципів складання відповідних харчових раціонів; дослідження технологічних процесів виробництва спеціальних харчових продуктів, як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Предмет: вивчення технологічних процесів виробництва спеціальних харчових продуктів, як цілісних технологічних систем.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів

Тема 2. Функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів

Тема 3. Дієтичні добавки: характеристика, класифікація, нормативні вимоги

Тема 4. Методологія проектування складу спеціальних харчових продуктів

Тема 5. Технології харчових продуктів із антиоксидантними властивостями

Тема 6. Технології харчових продуктів для осіб із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном

Тема 7. Технології харчових продуктів для різних груп населення

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль					
Змістовий модуль 1. Термінологія, нормативно-законодавча база, методологія проектування спеціальних харчових продуктів					
Тема 1. Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів	13	2	2		9
Тема 2. Функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів	13	2	2		9
Тема 3. Дієтичні добавки: характеристика, класифікація, нормативні вимоги	13	2	2		9
Тема 4. Методологія проектування складу спеціальних харчових продуктів	13	2	3		8
Разом за змістовним модулем 1	52	8	9		35
Змістовий модуль 2. Технології спеціальних харчових продуктів					
Тема 5. Технології харчових продуктів із антиоксидантними властивостями	13	2	2		9
Тема 6. Технології харчових продуктів для осіб із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном	13	2	2		9
Тема 7. Технології харчових продуктів для різних груп населення	12	3	2		7
Разом за змістовним модулем 2	38	7	6		25
Усього годин	90	15	15		60

4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів	2
2	Функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів	2
3	Дієтичні добавки: характеристика, класифікація, нормативні вимоги	2
4	Методологія проектування складу спеціальних харчових продуктів	3
5	Технології харчових продуктів із антиоксидантними властивостями	2
6	Технології харчових продуктів для осіб із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном	2
7	Технології харчових продуктів для різних груп населення	2
Всього		15

5. Індивідуальні завдання

- 1 Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
- 2 Підготовка рефератів, доповідей, презентацій за обраною темою.
- 3 Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 1			
Змістовий модуль 1. Термінологія, нормативно-законодавча база, методологія проектування спеціальних харчових продуктів			
Тема 1. Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів	9	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів" та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 2. Функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів	9	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Функціонально-технологічні характеристики харчової сировини для спеціальних харчових продуктів" Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 3. Дієтичні добавки: характеристика, класифікація, нормативні вимоги	9	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Дієтичні добавки: характеристика, класифікація, нормативні вимоги" Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 4. Методологія проектування складу спеціальних харчових продуктів	8	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Методологія проектування складу спеціальних харчових продуктів" Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 1	35		
Змістовий модуль 2. Технології спеціальних харчових продуктів			
Тема 5. Технології харчових продуктів із антиоксидантними властивостями	9	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Технології харчових продуктів із антиоксидантними властивостями" та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.

Тема 6. Технології харчових продуктів для осіб із порушеним вугле-водно-ліпідним обміном	9	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Технології харчових продуктів для осіб із порушеним вуглеводно- ліпідним обміном" Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 7. Технології харчових продуктів для різних груп населення	7	Опрацювання конспекту лекцій за темою: "Технології харчових продуктів для різних груп населення" Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 2	25		

7. Матриця зв'язку між дисципліною / змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.	+															
2. Здатність надати оцінку системному підходу розробці принципово нових технологій харчових продуктів			+													
3. Здатність надати оцінку актуальним проблемам розширення асортименту								+								
4. Здатність надати оцінку актуальним проблемам підвищення харчової цінності харчової продукції									+							
5. Здатність забезпечити та сформулювати процеси організації виробництва та обслуговування									+							
6. Здатність підвищити рівень сервісу у сфері послуг в сучасних умовах.										+						
7. Здатність до використання набутих знань з питань											+					

організації ресторанного господарства, менеджменту, маркетингу																
8. Здатність забезпечення обслуговування споживачів в різних типах підприємств																+
9. Здатність забезпечення обслуговування споживачів в різних типах підприємств ресторанного господарства																+
10. Здатність забезпечити функції виробництва і обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.																+
11. Здатність забезпечити функції виробництва і обслуговування на підприємствах готельного господарства.																+
12. Здатність надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів.																+
13. Здатність ефективно, доцільно та системно застосувати широке коло знань стосовно системи управління якості продукції та послуг ресторанного																+

8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Залік.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів)

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Модуль 1						
Змістовий модуль 1.						
Тема 1				5		5
Тема 2		15				15
Тема 3		15				15
Тема 4		15				15
Разом за змістовним модулем 1		45		5		50
Змістовий модуль 2.						
Тема 1				10		10
Тема 2		20				20
Тема 3		20				20
Разом за змістовним модулем 2		40		10		50
Разом		85		15		100

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Технологія спеціальних харчових продуктів» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. і заоч. форм навчання / С.Ю. Попова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 120 с
Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія /
- 2 А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф.Кравченко та ін.; за ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. і доп. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
- 3 Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
- 4 Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.
- 5 Емец В.Н. Пищевые добавки. Европейская классификация и описание. Т. 1. – Мн.: ЗАО "ВАЭМ", 1998. – 207 с.
- 6 Емец В.Н. Пищевые добавки. Европейская классификация и описание. Т.2. – Мн.: ЗАО "ВАЭМ", 1998. – 151 с.
- 7 Украинские специальные продукты питания: сборник/ под ред. проф., док. мед. наук П.А. Карпенко. – К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. – 76 с.
- 8 Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 256 с.
- 9 Ван Моуриск С.В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 2. С. 6–8.
- 10 Нечаев А.П. Пищевые добавки (понятие, аспекты современного использования в пищевых технологиях, проблемы, тенденции развития) – Пищевая промышленность. – 1998. – № 6. – С. 12–15.
- 11 Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение. – СПб.: ГИОРД. – 2000. – 175 с.
- 12 Украинские пищевые биологически активные добавки // Под ред. С.А. Лесник, С.В. Фус – К.: НОРА-ПРИНТ, 1999. – 108 с.
- 13 ISO 11036:1994. Сенсорный анализ. Методология. Метод профиля текстуры// www.ars_russia.com.
- 14 Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. МУК 2.3.2.721-98. – 120 с.
- 15 Украинские пищевые биологически активные добавки // Под ред. С.А. Лесник, С.В. Фус – К.: НОРА-ПРИНТ, 1999. – 108 с.

Допоміжна

- 1 Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. МУК 2.3.2.721-98. – 120 с.
- 2 Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение. –

- СПб.: ГИОРД. – 2000. – 175 с.
- 3 Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. К.: КНТЕУ. 2002. – 526.
 - 4 Підсолоджувальні речовини у харчуванні: Монографія / В.В. Карпачов, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т 2004. – 446 с.

Інформаційні ресурси

- 1 EU) no 609/2013 of the european parliament and of the council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control. – Way of access : <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:EN:PDF>.
- 2 Научная библиотека Кибер Ленинка. – Режим доступу : <http://cyberleninka.ru/article#ixzz3ZFqQFtpY>.
- 3 Агенція новин молочної промисловості DairyReporter.com. – Режим доступу : <http://www.dairyreporter.com/Markets/Global-digestive-breakdown-pre-probiotic-yogurt-still-numder-2-in-functional-food>.