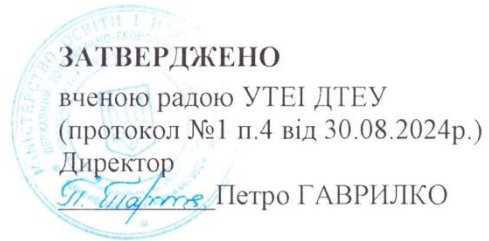


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства



**ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ/
TECHNOLOGY OF HEALTH PRODUCTS
ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2024

Укладач: Сабодош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Програму з дисципліни «Технологія оздоровчих продуктів» обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор кафедри технології та організації ресторанного господарства

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих продуктів» призначена для студентів Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1.МЕТА,ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» є формування у майбутніх фахівців основних принципів створення продуктів оздоровчого призначення, сучасних теоретичних та практичних знань щодо значення функціональних інгредієнтів та продуктів, які мають лікувальні властивості у підтримці здоров'я людини, особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.

Завданням вивчення дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» є дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції з використанням біологічно-активних речовин, визначення перспектив впровадження таких страв і кулінарних виробів в закладах ресторанного господарства; вивчення технологічних процесів виробництва продукції з додаванням дієтичних добавок, аналіз усіх фізико-хімічних і біохімічних процесів, що відбуваються з продукцією під час приготування; управління технологічними процесами виробництва продукції з використанням дієтичних добавок з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції; удосконалення існуючих розробок і впровадження новітніх технологій на основі досягнень науки і техніки.

Предметом вивчення дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» ефективні способи покращення якості і харчової цінності продуктів харчування за рахунок додавання дієтичних добавок; фізико-хімічні та біохімічні процеси, які відбуваються в ресторанній продукції при додаванні в них біологічно активних речовин.

2 . ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Навчальна дисципліна «Технологія оздоровчих харчових продуктів» є вибіркової складовою циклу професійної підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр». Вона забезпечує формування кваліфікованих, грамотних фахівців, які повинні володіти основами виробництва оздоровчих харчових продуктів, з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, ефективність впливу на організм людини речовин харчової сировини, біологічно активних харчових добавок та інших сировинних компонентів; наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення і способи їх практичної реалізації.

Вміти:

- визначати функції їжі;
- визначати роль функціональних компонентів їжі в оздоровчому харчуванні людини;
- визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками і споживчими властивостями оздоровчих харчових продуктів;
- визначати групи харчових добавок за «Е»-кодифікацією;
- складати раціон оздоровчого харчування для окремих верств населення;
- проводити оцінку безпечності біологічно активних добавок до їжі;
- формувати інгредієнтний склад оздоровчих харчових продуктів.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія оздоровчих продуктів», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння здобувачами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідної навчально-професійної програмою.

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Код	Зміст компетентності	Номер теми , що розкриває зміст компетентності
Загальні компетентності за освітньою програмою		
01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	1-7
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою		
15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	4-7

17	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	5-7
18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	5-7
19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	4-7
21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	5-7
24	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	5-7
25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	2-7
Програмні результати навчання за освітньою програмою		
ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	1-7
ПР03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	1-7
ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	1-7
ПР08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	1-7
ПР13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	1-7
ПР24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	1-7

4 ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Нутриціологія - наука третього тисячоліття

Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України.

Наука про харчування. Оздоровче харчування. Оздоровлення організму. Кислотні та лужні властивості продуктів харчування.

Основні теорії і концепції харчування. Теорія збалансованого харчування.

Сутність мікробіологічного принципу харчування. Концепція функціонального харчування. Теорія оптимального харчування. Альтернативні концепції харчування: вегетаріанського, редукованого, роздільного, харчування макробіотиків.

Енергетична цінність харчових продуктів. Сучасні наукові погляди на енергетичні споживання людини.

Характеристика поживної цінності основних харчових продуктів. Основні елементи харчових продуктів: вітаміни, макро-, мікроелементи, біологічно-активні речовини.

Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Проблеми екології харчових продуктів. Харчування та здоров'я людини.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-4

Основний: 3,4,5,7,8,5

Додатковий: 1,2,6,8

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

Тема 2. Розробка та вдосконалення рецептур оздоровчих продуктів харчування з дієтичними добавками.

Наукові засади оздоровчого харчування. Кількісне визначення якості продуктів харчування оздоровчого призначення. Основи моделювання технологій багатокомпонентних харчових продуктів.

Розробка та вдосконалення рецептур продуктів харчування з дієтичними добавками. Поняття категорії якості продуктів харчування. Якість і конкурентно придатність харчових продуктів

Поняття комплексного показника якості та методика його визначення. Методика визначення комплексного показника якості продуктів харчування. Розрахунок комплексних показників якості та конкурентно придатності продуктів харчування.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-5

Основний: 1,4,5,10,14,15

Додатковий: 2,8,3,9

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

Тема 3. Нові види харчових продуктів

Нові види харчових продуктів функціонального призначення. Харчові

продукти з використанням водоростей і продуктів їх переробки.

Харчові продукти з використанням кріопорошків.

Харчові продукти з використанням білковмісної сировини.

Харчові продукти на основі лікарських рослин.

Харчові екструдати на основі біологічно активної сировини.

Генетично модифіковані харчові продукти. Класифікація генетично модифікованих харчових продуктів.

Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Сутність та перспективи розвитку молекулярної технології.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-5

Основний: 1,4,5,10,14,15

Додатковий: 2,8,3,9

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

Тема 4. Сучасні технології виробництва продуктів оздоровчого призначення

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок. Асортимент. Рецептури, технологія, реалізація.

Технологія супів та соусів із використанням дієтичних добавок. Технологія страв із м'яса і м'ясних продуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок. Технологія страв з нерибних продуктів моря з використанням дієтичних добавок.

Технологія солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок.

Молекулярна технологія холодних закусок, страв з овочів і бобових. Асортимент. Рецептури, технологія, реалізація. Молекулярна технологія супів та соусів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-5

Основний: 1,4,5,10,14,15

Додатковий: 2,8,3,9

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

Тема 5. Характеристика харчових раціонів оздоровчого призначення.

Наукові принципи складання харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення для людей залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці. Рекомендації щодо складання харчових раціонів з використанням дієтичних добавок. Шляхи вдосконалення технології виробництва продукції харчування лікувально-профілактичного призначення. Методи розрахунку якості харчових продуктів і страв лікувально-профілактичного призначення.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-5

Основний: 1,4,5,10,14,15

Додатковий: 2,8,3,9

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

Тема 6. Дієтичне і лікувально-профілактичне харчування. Основні принципи організації

Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.

Молоко та молочні продукти, їх значення у лікувальному харчуванні. М'ясо, риба, нерибні продукти моря. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.

Цукровмісні продукти у лікувальному харчуванні. Значення плодів і овочів у лікувальному харчуванні. Лікувальні особливості окремих продуктів харчування. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-5

Основний: 1,4,5,10,14,15

Додатковий: 2,8,3,9

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

Тема 7. Дослідження якості харчових продуктів і страв лікувально-профілактичного призначення

Дослідження якості харчових продуктів і страв лікувально-профілактичного призначення. Методи розрахунків якості харчових продуктів і страв лікувально-профілактичного призначення. Наука кваліметрія, її сутність і сфери застосування. Етапи проектування продукції ресторанного господарства. Модель якості харчових продуктів оздоровчого призначення.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-5

Основний: 1,4,5,10,14,15

Додатковий: 2,8,9

Інтернет-джерела: 1,2,3,5

5.СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»: за станом на 23 грудня 1997 р. / Верховна Рада

- України. – Офіц. вид. – К: Парлам. вид-во, 2007. – 147 с. – (Бібліотека офіційних видань.)
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», документ 771/97- ВР, чинний, поточна редакція. – Редакція від 06.08.2019, підстава – 2639-VIII. Доступний за zakon.rada.gov.ua..
 3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-VII.
 4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
 5. Закон України № 4004-XII від 24.02.1994 "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" (Редакція від 28.12.2015, підстава 901-19).

Основний

1. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник. У 2 кн. / за ред. проф. В.І. Ципріяна. К.: Медицина 2007. 528 с.
2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 330 с.
3. Іоргачова К.Г., Лебеденко Т.Є. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок. – К.: К-Прес, 2015. – 464 с.
4. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: підруч. / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса: Друк, 2011. – 269 с.
5. Матрошилін О.Г., Філь В. М. Фізіологія та гігієна харчування: навчальний посібник / О. Матрошилін, В. Філь. – Дрогобич: Видавничий відділ Дрогобицького ДПУ імені Івана Франка, 2014. – 176с .
6. Оздоровче харчування: навч. посіб./ ПП.О. Карпенко, Н.В. Пригульська, .Ф. Кравченко .- київ: Київ.нац. торг.-екон. Ун-т, 2019.- 628 с.
7. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
8. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / 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. – 116 с.
9. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник у 2 кн. Кн. 1. – К.: Медицина, 2007. – 528 с.
10. Українець А.І, Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм. навч. – К.: НУХТ,

2009. – 310 с.

11. Бомба М. Я. Оздоровче харчування : навч. посіб. ; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвійв, Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. – 130 с. – ISBN 978- 617-397-118-1. Ванханен В.В. Нутріціологія : підручник / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріян [Електронний ресурс]. – Донецьк : Донеччина, 2001. – 474 с.
12. Карпенко П. О. Основи раціонального і лікувального харчування : [навч. посіб.] / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко [та ін.] ; за заг. ред. П.О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2011. – 504 с.
13. Нутріціологія : навч. посіб. / Н.В. Дуденко [та ін.]; під заг. ред. Н. В. Дуденко.– Харків : Світ Книг, 2013. – 560 с.
14. Олексієнко Я. І. Харчування та його вплив на здоров'я людини : навч.-метод. посіб. / Я. І. Олексієнко, В. А. Шахматов, О. П.

Додатковий

1. Вісловух.А. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини. Навчальний посібник. – Київ : Ліра-К, 2018. – 325 с.
2. Використання еламіну в оздоровчому харчуванні : монографія / Л.В. Баль- Прилипко, Л.П. Деревянко, Б. І. Леонова, В.П. Назаров – Київ : Компринт, 2017. – 405 с.
3. 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.
4. Кричківська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХП», 2017. – 98 с.
5. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 120 с
6. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. К.: КНТЕУ. 2002. – 526.
7. 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.
8. Полумбрик, М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини : монографія / М. О. Полумбрик – Київ : Академперіодика, 2011. – 487 с.
9. Токсикологія продуктів харчування : Підручник /С.А. Воронов, Ю.Б. Стецишин, Ю.В. Панченко, А.М. Когут; за ред. С.А. Воронова.- Львів: Львівська політехніка, 2014. – 556 с.

Інтернет-джерела

1. Продукти харчові. Національний стандарт України. URL: http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html.
2. Державні будівельні норми України. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>.
3. Законодавчі норми України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97->
4. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/.
5. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. URL: <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>.
6. Державні санітарні норми і правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу»: затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України 08.04.2014 № 248. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>.
7. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>.