



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ОСНОВИ ХАРЧОВОЇ КОМБІНАТОРИКИ

Ступінь вищої освіти: магістр

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладач: Лебеденко Тетяна Євгенівна, доктор технічних наук, професор

Крусір Г.В., доктор технічних наук, професор

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

Профайл викладача

Контакт:

<http://hospitality.onaft.edu.ua> tatyanalebedenko27@gmail.com

[/sklad-kafedri/](#)

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі

Кількість кредитів - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 104

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основні завдання вивчення дисципліни «Технології здорового харчування та основи харчової комбінаторики» полягають в отриманні студентами знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, в надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення,

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технології здорового харчування та основи харчової комбінаторики» є засвоєння майбутніми фахівцями ресторанно-готельного бізнесу необхідного мінімуму знань з теоретичних і методологічних основ технологій здорового харчування та харчової комбінаторики, принципів розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – якість, безпека, ефективність.

Основні завдання вивчення дисципліни «Технології здорового харчування та основи харчової комбінаторики» полягають в отриманні студентами знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, ознайомлення з методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення, складанні меню на їх основі, уміння розробити та надати рекомендації для різних груп споживачів за віком, станом здоров'я, поглядів і вимог до харчування, принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства різного спрямування тощо.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- функції їжі та чинники, що їх забезпечують;
- основні теорії та концепції харчування;
- основні терміни та визначення щодо спеціальних харчових продуктів;

- вимоги стандартів до оздоровчих харчових продуктів оздоровчого призначення;
- 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;
- про теоретичні основи впливу компонентів харчових продуктів на функціонування організму людини,
- про підвищення його адаптаційних можливостей в умовах несприятливого довкілля,
- про запобігання виникненню та розвитку різноманітних захворювань;
- про особливості технологій отримання нового покоління харчових продуктів із заздалегідь прогнозованими властивостями відповідно до принципів харчової комбінаторики та здорового харчування XXI століття;
- про практичні навички модифікації традиційних харчових продуктів на оздоровчі;
- про особливості технології виробництва поліфункціональних натуральних збагачувачів як альтернативи штучним добавкам з повною їх заміною при виробництві оздоровчих продуктів;
- про технології отримання нових харчових продуктів на основі зернових, молочних, м'ясних середовищ із корегуванням технологічних способів

вміти:

- визначати та пояснювати функції їжі, роль функціональних компонентів в оздоровчому харчуванні людини;
- розуміти і доводити зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками і споживчими властивостями оздоровчих харчових продуктів;
- виявляти групи харчових добавок за «Е»-кодифікацією, їх технологічні властивості, фізіологічну дію та безпечність;
- складати раціон оздоровчого харчування для окремих верств населення, аналізувати вплив БАДів і харчових добавок на здоров'я людини;
- розробити алгоритм оцінки безпечності біологічно активних добавок до їжі та формування інгредієнтного складу оздоровчих харчових продуктів і функціональних напоїв, розробки технології оздоровчих продуктів харчування.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
підпис

Викладач ПІДПИСАНО Галина КРУСІР
підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
підпис