

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО



Силабус курсу

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Освітній ступінь: магістр

Галузь знань: 24 „Сфера обслуговування”

Спеціальність: 241 „Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рік підготовки – 2, семестр – 3

Обсяг курсу – 4 кредити (120 годин, з них 20 – лекції, 20 – практичні заняття)

Керівники курсу:

канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Іжевська Оріся Петрівна:

завідувач кафедри, професор

Паска Марія Зіновіївна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380962817695, e-mail: orisyaiz@ukr.net

Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продуктів функціонального харчування» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва продуктів функціонального харчування у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	Знати харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікацію та характеристику. Знати характеристику сучасних дієтичних добавок. Знати новітні технології виробництва дієтичних добавок. Вміти	Практична робота, тестування

	використовувати їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.	
2. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	Знати концепцію функціонального харчування. Знати характеристику харчових продуктів функціонального призначення.	Практична робота, тестування
3. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням функціональної сировини	Вміти науково обґрунтувати використання функціональної сировини при виробництві харчових продуктів. Знати вимоги до якості функціональної сировини для виробництва харчових продуктів. Знати особливості і вміти розробляти харчові продукти з нової сировини для підприємств ресторанного господарства. Вміти використовувати нові спеції та прянощі при виробництві харчових продуктів.	Практична робота, тестування
4. Конструювання продуктів харчування функціонального призначення на основі нутриціології та харчової комбінаторики	Знати теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продуктів харчування функціонального призначення. Знати концептуальні засади до моделювання функціональних харчових композицій і кулінарної продукції. Знати практичні засади створення продукції функціонального призначення.	Практична робота, тестування

Рекомендована література

Основна:

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 962 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник / Укл.: А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова - Чернівці: Книги - XXI, 2005. - 456 с.
4. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.
5. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.

4. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2 кн. – Кн.1/ Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – 528 с.

5. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський, О.В. Власенко, Л.В. Мороз. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.

6. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – К.: 2011. – 215с.

7. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.

8. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.

9. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Pas-ka M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

Допоміжна:

1. Технологія продукції ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 242 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 16 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22266>

2. Організація ресторанного господарства : дидактичне забезпечення самостійної роботи з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 2 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22370>

3. Організація ресторанного господарства : теми практичних занять з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 5 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22378>

4. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету туризму / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 30 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22375>

5. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27182>

6. Галух Б. І. Дослідження стійкості майонезних емульсій, виготовлених із використанням харчових волокон / Галух Б. І., Паска М. З., Драчук У. Р. // Наук. вісник Львів. нац. ун-ту вет. мед. та біотехн. ім. С. З. Гжицького. – 2014. – Ч. 4, т. 16. № 3(60). – С. 21–30. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27610>

7. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25795>

8. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and technology. – 2018. – Vol. 12, is. 4. – P. 110–116. DOI <https://doi.org/10.15673/fst.v12i4.1208>

9. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 391–393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

10. Джумига А. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон / Андріана Джумига, Оріся Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. – Львів : ЛДУФК, 2019. – С. 246–248. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23030>

11. Сорока В. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів / Василь Сорока, Оріся Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. – Львів : ЛДУФК, 2019. – С. 258–260. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23032>

12. Іжевська О.П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О.П. Іжевська, Я.Р. Косінова, І.В. Козяр // Технічні науки і технології. – 2020. – № 2(20). – С. 269–277. DOI: 10.25140/2411-5363-2020-2(20)-269-277

13. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час заліку заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі

види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 100 (певна кількість балів за кожною із 4 тем). Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 61 бала.

Підсумковий контроль – залік (в письмовій формі). Всього за курс – 100 балів.