

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Оздоровче харчування

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки магістрів

(рівень вищої освіти)

галузь знань **24 «Сфера обслуговування»**

(шифр і назва напрямку)

спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

(шифр і назва спеціальності)

Робоча програма з дисципліни «Сучасні ресторани тренди» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (денна і заочна форма навчання)

Розробник: к.т.н., доц., Петришин Н.З.,

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “06” вересня 2022 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

©Петришин Н.З., 2022

© ЛДУФК ім. І. Боберського,
2022 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4,0	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Електронний каталог ЛДУФК імені Івана Боберського http://3w.ldufk.edu.ua Електронний репозитарій ЛДУФК імені Івана Боберського http://repository.ldufk.edu.ua/	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
		1-й	1-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 4 - самостійної роботи студента – 4	Рівень вищої освіти: магістр	Лекції	
		20 год.	4 год.
		Семінарські	
		20 год.	4 год.
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
80 год.	112 год.		
Вид контролю: Залік			

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Оздоровче харчування» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельно-ресторанний бізнес». 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.

Міждисциплінарні зв'язки: «Гігієна і санітарія в галузі», «Мікробіологія», «Харчова хімія», «Безпека життєдіяльності», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль I. Концептуальні наукові підходи до створення продуктів оздоровчого і функціонального призначення.

Змістовий модуль II. Застосування оздоровчих продуктів для різних категорій населення.

3. Основні завдання вивчення дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Оздоровче харчування» є вивчення проблеми функції їжі, інгредієнтний склад функціональних продуктів, питання створення і виробництва цих продуктів, зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками.

4. Очікувані результати навчання

Основними завданнями вивчення дисципліни «Оздоровче харчування» є забезпечення освоєння матеріалу дисципліни студентами 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.

Під час вивчення даної дисципліни студенти отримують знання та навички, зокрема щодо основних термінів, визначень і поняття харчових технологій, функціональних інгредієнтів, спеціальних харчових продуктів; характеристик та технологічних аспектів отримання продуктів оздоровчого призначення; шляхів вдосконалення існуючих і розроблення нових технологій отримання функціональних харчових продуктів; сутності розроблення рекомендацій із раціонального використання інноваційних оздоровчих продуктів.

5. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль I. Концептуальні наукові підходи до створення продуктів оздоровчого і функціонального призначення.

Тема 1. Оздоровче харчування

Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення. Основні теорії і концепції харчування. Виробництво оздоровчих та функціональних продуктів. Функції і властивості функціональних продуктів. Напрями формування і створення нових видів функціональних продуктів.

Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення

Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. Математичні методи планування та аналізу експерименту. Якість і конкурентопридатність харчових продуктів функціонального призначення. Поняття комплексного показника якості та методика його визначення.

Тема 3. Харчові добавки і барвники

Класифікація харчових добавок. Характеристика основних добавок. Характеристика основних добавок для харчових продуктів. Харчові волокна. Цукрозамінники і поліцукриди (інулін). Амінокислоти, пептиди і ферменти. Пробіотики. Пребіотики. Харчові добавки у хлібопечені. Натуральні барвники. Продукти дитячого харчування з харчовими добавками.

Тема 4. Біологічно активні добавки (БАД) і натуральні біокоректори

Класифікація БАД. Стандартизація БАД. Натуральні біокоректори на основі дріжджів і рослинної сировини.

Змістовний модуль II. Застосування оздоровчих продуктів для різних категорій населення.

Тема 5. Технологія зерноборошняних товарів оздоровчого призначення

Зерно як основа зернових продуктів і харчових концентратів функціонального спрямування. Продукти переробки зерна, збагачені мікронутрієнтами. Крупи і споріднені продукти функціонального призначення. Макаронні вироби функціонального призначення. Хлібобулочні вироби з використанням функціональних інгредієнтів.

Тема 6. Кондитерські вироби оздоровчого спрямування

Цукристі кондитерські вироби цільового спрямування. Борошняні кондитерські вироби функціонального призначення.

Тема 7. Технологія десертних страв, соусів та напоїв оздоровчого призначення.

Збивні десертні страви та солодкі соуси вітапектином і фітосорбентом. Жельовані вироби з використанням водоростей. Десертні страви з використанням фруктових криопорошків. Смузі на зерновій основі.

Напої: загальнозміцнювальної дії, профілактичної дії, адаптогенної дії, спеціального призначення.

Тема 8. Технологія м'ясних продуктів оздоровчого призначення

Технологія виробництва м'ясних функціональних виробів. Виробництво м'ясних виробів з сировини тваринного походження. Використання соєвих продуктів м'ясних виробів цільового призначення. Використання зернових продуктів у рецептурах м'ясних виробів. Включення харчових волокон у рецептури м'ясних виробів. Ковбасні вироби і м'ясні копченості функціонального призначення. М'ясні консерви функціонального призначення.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13
Тема 1. Оздоровче харчування. Основні теорії і концепції харчування.	14	2	2		10	14				14
Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення	16	2	4		10	16	1			15
Тема 3. Харчові добавки і барвники	16	4	2		10	16	1			15
Тема 4. Біологічно активні добавки (БАД) і натуральні біокоректори	14	2	2		10	14		1		13
Тема 5. Технологія зерноборошняних продуктів функціонального призначення	16	4	2		10	16		1		15
Тема 6. Кондитерські вироби функціонального	16	2	4		10	16	1			15

спрямування									
Тема 7. Технологія десертних страв, соусів та напоїв функціонального призначення.	14	2	2		10	14		1	13
Тема 8. Технологія кулінарних виробів з м'яса і м'ясопродуктів функціонального призначення	14	2	2		10	14	1	1	12
Разом	120	20	20		80	120	4	4	112

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Функціональні продукти. Основні теорії і концепції харчування.	2	
2	Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів з дієтичними добавками. Складання блок-схеми модельних харчових продуктів. Вивчення математичної моделі оцінки якості продуктів на основі модельних композицій. Встановлення критерію ефективності функціональних властивостей продукту за КПЯ	4	
3	Вивчення властивостей харчових добавок (пектинів, кріопорошків, зернопродуктів) і вплив їх на технологічний процес виробництва	2	
4	Технологія приготування страв з круп підвищеної біологічної цінності	2	1
5	Технологія соусів функціонального призначення	2	1
6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів функціонального призначення	4	
7	Технологія приготування кулінарних виробів з риби з додаванням харчових волокон	2	1
8	Технологія приготування кулінарних виробів з м'яса і м'ясопродуктів з додаванням продуктів сої	2	1
Разом		20	4

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Функціональні продукти. Основні теорії і концепції харчування.	10	14
2	Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення	10	15
3	Харчові добавки і барвники	10	15
4	Біологічно активні добавки (БАД) і натуральні біокоректори	10	13
5	Технологія зерноборошняних продуктів функціонального призначення	10	15
6	Кондитерські вироби функціонального спрямування	10	15
7	Технологія десертних страв, соусів та напоїв функціонального призначення.	10	13
8	Технологія кулінарних виробів з м'яса і м'ясопродуктів функціонального призначення	10	12
Разом		80	112

8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

Матеріали самопідготовки.

9. Критерії оцінювання результатів навчання

Для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується заліком

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
T1	T2	T3	T4	Модульний контроль 1	T5	T6	T7	T8	Модульний контроль 2	100
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

T1, T2 ... T8 – теми занять.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль).

Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Програмне забезпечення MS Windows XP; Star Office; Internet Explorer; Win RAR; Adobe Reader 9; Outlook Express; Тест 2003.

11. Рекомендована література

1. Основи нутріціології / [Волошин О.І., Пішак О.В., Окіпняк І.В., Сплавський О.І.] – Чернівці: Видавничий дім „Букрек”, 2007. – 280 с.

2. Гігієна харчування з основами нутріціології: підручник; у 2 кн. – Кн. 1 / Т. І. Анітратенко, Т. М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріян. – К.: Медицина, 2007. – 528 с.
3. Гігієна харчування з основами нутріціології: підручник; у 2 кн. – Кн. 2 / [В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін.]. За ред. проф. В. І. Ципріян. – К. : Медицина, 2007. – 544 с.
4. Павловська Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.
5. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник / Н. М. Зубар. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 341 с.
6. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник / Н. М. Зубар. – К.: ЦУЛ, 2010. – 336 с.
7. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування: підручник / Орлова Н.Я. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 249с.
8. СМОЛЯР В.І. ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ / В. І. СМОЛЯР. - Київ.: ЗДОРОВ'Я, 2001. - 336 с.
9. СМОЛЯР В.І. ФІЗІОЛОГІЯ ТА ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ / В. І. СМОЛЯР. - Київ.: ЗДОРОВ'Я, 2000. - 336 с.
10. . Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 718 с.
11. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга, 2015. - 428 с.
12. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я// Касянчук В.В., Курганська В.О. та ін. /за ред. Проф. А. Г. Дьяченко/ – Суми: Вид-во СумДУ, 2017.– 334с.
13. Основи раціонального та оздоровчого харчування. А. Михеєнко.- Вид Університетська книга .-2016 .-184 с
14. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини. А. Висловух. -Видавництво Ліра-К .-2018
15. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування.- А. Черевко, Л.Крайнюк, Л.Касилова Видавництво Університетська книга .-2019 с.279
16. Карпенко П. О. Оздоровче харчування: навч. посіб. / [П. О. Карпенко та ін.] ; за ред. д-ра мед. наук, проф. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2019. – 627

Допоміжна

1. Зубар Н. М. Фізіологія харчування / Н. М. Зубар, В. І. Ципріян, Ю. В. Руль. - Опорно-сигнальний конспект. – Київ. – 2000. – 181 с.

2. Зубар Н. М. Фізіологія харчування / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова. - Практикум: навч. посіб. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2003. – 201с.
3. Ілюстровані матеріали в комп'ютерному класі для вивчення будови фізіологічних систем організму.
4. Ванханен В. В. Альтернативные виды питания в традиционной и спортивной нутрициологии / В. В. Ванханен, В. В. Абрамов. – Днепропетровск, 2000. – 350 с.
5. Ванханен В. В. Учение о питании / В. В. Ванханен, В. Д. Ванханен. – Донецк: Питание здорового и больного человека, 2000. – 350 с.
6. Корзун В. Н. Гігієна харчування: підручник / В. Н. Корзун. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 236 с.
7. Корзун В. Н. Гігієна харчування: підручник / В. Н. Корзун. – К.: Університетська книга, 2011. – 473 с.
8. Харчування: dtv-Atlas: Пер. з нім. / Худож. Йорг Майр; наук. ред. пер.: В. Г. Передерій, Ю.Г. Григоров. – К.:Знання-Прес, 2004. – 183с.
9. Царенко О. М. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: навчальний посібник / О. М. Царенко, М. Л. Машкін, Л. Ф. Павлоцька та ін. – Суми: Козацький вал, 2004. – Ч. 1. Основи фізіології харчування. – 357с.
10. Химический состав пищевых продуктов. В 3 т. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева.— М.: Агропромиздат, 1987-1989.
11. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.
12. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
13. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
14. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
15. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.
16. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
17. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

18. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

19. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

20. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

21. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

22. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

23. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

24. Паска М.З. Розробка рецептур та удосконалення технології функціональних м'ясних посічених напівфабрикатів і котлет з використанням білкового збагачувача / М.З. Паска, О.Б. Маслійчук // Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 132–138. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2018_11_17.

25. Петришин Н.З., Бліщ Р.О. Перспективні збагачувальні добавки із зародків пшениці для кондитерських виробів. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. – Вип. 16. – С.106 –109 (Технічні науки).

26. Петришин Н.З. Дослідження властивостей листового тіста з використанням дієтичних добавок із зародків пшениці. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. – Вип. 14. – С.149-151 – (Технічні науки).

27. Петришин Н.З. Сучасні напрямки розвитку технології харчових виробництв./ Р. О.Бліщ, Н.З. Петришин, І.М. Бабич. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021.–Вип. 25. – С.31-37.(Технічні науки).

28. Петришин Н.З., Назар М.І. Технологія безглютенових кулінарних страв і кулінарних виробів. Матерали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 229-230

29. Петришин Н.З., Кіт Я. Інноваційні технології соусів підвищеної харчової цінності Матерали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 230-231

30. Петришин Н.З., Ланиця І. Ф. Ферментація: оптимальний шлях розширення асортименту продукції функціонального призначення. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення". (2-3 червня 2021 р.). Львів ЛТЕУ, 2021 С. 196.

Електронні ресурси

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>
4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html>
7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html
8. <http://library.kr.ua/orhus/harch.html>

10. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

11. Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;
- підсумковий письмовий контрольний тест (залік, тести тощо).