

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи

Антон ПАВЛЕНКО



2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

**Інноваційні технології та технології здорового харчування
в готельно-ресторанному господарстві**

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

другий (магістерський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

« 27 » серпня 2021 року, протокол № 1

Розробники програми:

Білецька Я.О., д.т.н., доцент, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

Завідувачка кафедри

(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського рівня)

(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(ім'я та прізвище)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

(підпис)

Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(ім'я та прізвище)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології та технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістра за спеціальністю 241 – «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок необхідними для володіння сучасними інноваційними технологіями виробництва широкого спектру харчових продуктів, на другому (магістерському) рівні в сфері послуг для вирішення складних задач та проблем в процесі здійснення професійної діяльності в галузі.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «Інноваційні технології та технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві» є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК2 – здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК5 – здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК6 – здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК9 – здатність діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.

- **формування наступних фахових компетентностей**

СК4 – здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11 – здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) знатимуть основи організації та проведення дослідження з метою отримання практичних висновків та результатів, що можуть бути застосовані у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

1.3. Кількість кредитів – 5.

1.4. Загальна кількість годин – 150.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	12 год. (в.т.ч. 4 год аудит., 8 дист.)
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
102 год.	138 год.
в т.ч. індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота)	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

РН1 – розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх.

РН3 – розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН8 – ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН11 – здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Систематизація оздоровчих продуктів та види оздоровчого харчування.

- Систематизація основних видів спеціалізованих, дієтичних харчових продуктів та продуктів масового споживання.
- Проблеми створення і виробництва інноваційних харчових продуктів.

- Сучасні наукові підходи до формування інгредієнтного складу інноваційних харчових продуктів оздоровчого призначення.

Тема 2. Харчові добавки, стандартизація їх використання.

- Інноваційні, оздоровчі, харчові добавки, біологічно активні речовини, як харчові інгредієнти продуктів оздоровчого харчування.
- Біологічно активні речовини, як харчові інгредієнти продуктів оздоровчого харчування.
- Біокоректори, як харчові інгредієнти продуктів оздоровчого харчування.
- Стандартизація та класифікація використання харчових добавок.

Тема 3. Оздоровчі продукти природного походження.

- Оздоровчі властивості культурних рослин.
- Оздоровчі властивості дикорослих рослин.

Тема 4. Зернові та борошняні продукти оздоровчого призначення.

- Зернові продукти.
- Крупи та макаронні вироби.
- Хлібобулочні вироби.

Тема 5. Кондитерські вироби оздоровчого призначення.

- Цукристі кондитерські вироби та сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у їх складі.
- Борошняні кондитерські вироби та сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у їх складі.

Тема 6. Молочні вироби оздоровчого призначення.

- Стан виробництва молочних продуктів.
- Класифікація молочних продуктів.
- Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві молочних харчових продуктів.

Тема 7. Жирові вироби оздоровчого призначення.

- Стан виробництва оздоровчих жирових продуктів.
- Класифікація жирових продуктів.
- Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві жирових продуктів харчування

Тема 8. М'ясні вироби оздоровчого призначення

- Стан виробництва м'ясних продуктів.
- Класифікація м'ясних продуктів.
- Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві м'ясних харчових продуктів.

Тема 9. Рибні вироби оздоровчого призначення.

- Стан виробництва рибних продуктів.
- Класифікація рибних продуктів.
- Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві рибних харчових продуктів.

Тема 10. Безалкогольні напої оздоровчого призначення.

- Стан виробництва безалкогольних напоїв.
- Класифікація безалкогольних напоїв.
- Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві безалкогольних напоїв.

Тема 11. Вироби оздоровчого призначення із використанням дикорослих та культивованих ягід.

- Оздоровчі властивості дикорослих та культивованих ягід та їх вплив на організм людини.
- Сучасні підходи до розробки інноваційних харчових інгредієнтів із дикорослих та культивованих ягід.

Тема 12. Оздоровчі властивості натуральних харчових барвників.

Тема 13. Оздоровчі властивості натуральних сорбентів.

Тема 14. Оздоровчі властивості вітамінів та їх функціональна роль у харчуванні.

Тема 15. Оздоровчі властивості мінералів та їх функціональна роль у харчуванні.

Тема 16. Інноваційні оздоровчі продукти, як джерело отримання корисних нутрієнтів.

- Натуральні функціональні продукти, як джерело отримання оздоровчих речовин.
- Особливості збагачення харчових продуктів вітамінами.
- Особливості збагачення харчових продуктів мінеральними речовинами.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах				Обсяг у годинах			
	Денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л.	пр.	с. р.		л.	пр.	с.р
Тема. 1 Систематизація оздоровчих продуктів та види оздоровчого харчування	4	2	2		2	2		
Тема 2. Харчові добавки, стандартизація їх використання.	10	2	2	6	4			4
Тема 3. Оздоровчі продукти природного походження	8	2		6	4			4
Тема 4. Зернові та борошняні продукти оздоровчого призначення	10	2	2	6	12	2		10
Тема 5. Кондитерські вироби оздоровчого призначення	9	2		7	12	2		10
Тема 6. Молочні вироби оздоровчого призначення	11	2	2	7	12	2		10
Тема 7. Жирові вироби оздоровчого призначення	11	2	2	7	12	2		10

Тема 8. М'ясні вироби оздоровчого призначення	11	2	2	7	12	2		10
Тема 9. Рибні вироби оздоровчого призначення	11	2	2	7	10			10
Тема 10. Безалкогольні напої оздоровчого призначення	11	2	2	7	10			10
Тема 11. Вироби оздоровчого призначення із використанням дикорослих та культивованих ягід	9	2		7	10			10
Тема 12. Оздоровчі властивості натуральних харчових барвників	9	2		7	10			10
Тема 13. Оздоровчі властивості натуральних сорбентів	9	2		7	10			10
Тема 14. Оздоровчі властивості вітамінів та їх функціональна роль у харчуванні	9	2		7	10			10
Тема 15. Оздоровчі властивості мінералів та їх функціональна роль у харчуванні	9	2		7	10			10
Тема 16. Інноваційні оздоровчі продукти, як джерело отримання корисних нутрієнтів	9	2		7	10			10
Усього годин	150	32	16	102	150	12	-	138

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
<p>Тема 1. Систематизація оздоровчих продуктів та види оздоровчого харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення із спеціалізованими, дієтичними харчовими продуктами та продуктами масового споживання. • Визначення алгоритму створення і виробництва інноваційних харчових продуктів. 	2	-
<p>Тема 2. Харчові добавки, стандартизація їх використання.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення з інноваційними, оздоровчими, харчовими добавками, біологічно активними речовинами • Ознайомлення з інноваційними біокоректорами. 	2	-
<p>Тема 4. Зернові та борошняні продукти оздоровчого походження.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення булочок оздоровчого призначення • Виготовлення макаронних виробів оздоровчого призначення • Виготовлення хліба оздоровчого призначення. 	2	-
<p>Тема 6. Молочні вироби оздоровчого призначення.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення функціональних інгредієнтів і харчових добавок для розробки оздоровчих страв на основі молока різних тварин • Виготовлення оздоровчих продуктів на сонові молока корів із включенням зернобобових і продуктів їх переробки • Виготовлення оздоровчих продуктів на сонові молока кіз із використанням нетрадиційної сировини • Виготовлення оздоровчих продуктів на сонові молока із синбіотичними властивостями. 	2	-
<p>Тема 7. Жирові вироби оздоровчого призначення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення функціональних інгредієнтів і харчових добавок для розробки емульсійних жирових продуктів оздоровчого призначення • Виготовлення майонезу оздоровчого призначення • Виготовлення кетчупу оздоровчого призначення 	2	-
<p>Тема 8. М'ясні вироби оздоровчого призначення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення оздоровчих м'ясних виробів з використанням соєвих продуктів • Виготовлення оздоровчих м'ясних виробів із зерновими продуктами та харчовими волокнами • Виготовлення оздоровчих ковбасних виробів • Виготовлення оздоровчих м'ясних консервів 	2	-
<p>Тема 9. Рибні вироби оздоровчого призначення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення оздоровчих рибних виробів на основі риби різної жирності • Виготовлення оздоровчих рибний консервів • Виготовлення оздоровчих ковбасних виробів на основі риби 	2	-
<p>Тема 10. Безалкогольні напої оздоровчого призначення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення напої загально-зміцнюючої дії 	2	-

<ul style="list-style-type: none"> • Виготовлення напої профілактичного призначення • Виготовлення напої адаптогенної дії та спеціального призначення 		
Разом	16	-

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна	Заочна
	форма	
<p>Тема 2. Харчові добавки, стандартизація їх використання <i>Завдання:</i> Проаналізувати вплив біокомпонентів харчових продуктів на профілактику і лікування захворювань різної етіології.</p> <p>1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2019. – 544 с.</p>	6	4
<p>Тема 3. Оздоровчі продукти природного походження. <i>Завдання:</i> Проаналізувати вплив світового ринку виробництва та реалізації харчових продуктів: оздоровчих, функціональних, соціальних, спеціальних.</p> <p>1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, К. В. Свідло та ін.; за ред. М.І. Пересічного. — 2-ге вид., переробл. і доп. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. — 1116 с</p> <p>2. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії. Затв. МОЗ України, 18.11.19.- К.,791.- № 272. – 12 с.</p> <p>3. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М. І. Пересічний, В. Н. Корзун, М. Ф. Кравченко, О. М. Григоренко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 526</p>	6	4
<p>Тема 4. Зернові та борошняні продукти оздоровчого призначення. <i>Завданн:</i> Ознайомитись зі змістом сучасної літератури щодо підходів та методів розробки інновацій у зерновій та борошняній харчовій галузі.</p> <p>1. Григоров Ю. Г. Влияние состава рационов на продолжительность жизни / Ю. Г. Григоров, Б. Я. Медовар, С. Г. Козловская и др. // Проблемы старения и долголетия. навч. посіб. 2017. С.109.</p> <p>2. Сухенко Ю. Г. Механізована лінія для виготовлення пектиновмісних паст лікувально-профілактичного призначення / Ю. Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко, М. В. Бородіна // Науковий вісник національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2017. - №144, 2 частина. – С. 215-222.</p> <p>3. Чагаровський О. П. Функціональні кисломолочні продукти геродістичного призначення / О. П. Чагаровський, Н. А. Дідух // Проблемы старения и долголетия, 2018. - №2. – С.214-222.</p>	6	10

<p>Тема 5. Кондитерські вироби оздоровчого призначення. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із технологічними, економічними та організаційними аспектами створення (розробки бізнес плану) інноваційного кондитерського підприємства.</p> <p>1. 1.Липатов Н. Н. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности / учеб. пособ./ Н. Н. Липатов, И. А. Рогов // К. : КНЕУ, 2016. – 398 с.</p>	7	10
<p>Тема 6. Молочні вироби оздоровчого призначення. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із основними принципами та методологіями розробки інноваційних молочних виробів оздоровчого продуктів.</p> <p>1. Коваленко Н. К. Пробиотичні властивості промислових штамів лактобацил і біфідобактерій / Н. К. Коваленко, О. П. Лівійська, О. А. Полтавська та ін. // Мікробіол. журн. – 2010. - № 1. – С 9-17.</p> <p>2. Ryzhkova T., Bondarenko T., Dyukareva G., Biletskaya Y. Development of a technology with an iodine-containing additive to produce kefir from goat milk // Eastern-European Journal of Enterprise Technology 2017. 3/11. p. 37-44. Режим доступу: http://journals.uran.ua/eejet/article/view/103824.</p> <p>3. Biletska Y., Ryzhkova T., Babenko V., Krivtsova A., Plotnikova R., Skyrda O. T. // Ustantiation of use of flours of sprayed beans in the production of dairy products based on goat's milk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.</p>	7	10
<p>Тема 7. Жирові вироби оздоровчого призначення. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із характеристикою ресурсних складових інноваційних продуктів на основі жирових інгредієнтів.</p> <p>1. Бобренева И. В. Научное обоснование и разработка технологий функциональных напитков с применением добавок биологического происхождения: диссертация доктора технических наук: 05.18.16 / И. В. Бобренева.- М., 2015. – 256с</p> <p>2. Калакура М. М. Використання нової сировини у виробництві майонезі та кетчупів для хворих на цукровий діабет / М.М. Калакура, В.В. Дорохович // Харчування та туристична індустрія у ринкових умовах – К.: КДТЕУ. – 2019. – С. 195.</p>	7	10
<p>Тема 8. М'ясні вироби оздоровчого призначення <i>Завдання:</i> Дослідити та проаналізувати перспективні технології у виробництві м'ясних виробів.</p> <p>1. Морозкина И. К. Создание мясных полуфабрикатов, используемых в питании для профилактики сердечнососудистых заболеваний / И. К. Морозкина // Мат. I Всероссийского съезда диетологов и нутрициологов «Диетология: проблемы и горизонты». – М., 2016. – С.75-80.</p> <p>2. Купина, Е. Э. Разработка методики и оценка липидосвязывающей способности энтеросорбентов – пищевых волокон in vitro / Е. Э. Купина, Е. В. Осипова, Е. В. Бачище // Рыбная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 44-55.Коваленко Н. К. Пробиотичні властивості промислових штамів лактобацил і біфідобактерій // Мікробіол. журн. – 2010. - № 1. – С 9-17.</p>	7	10
<p>Тема 9. Рибні вироби оздоровчого призначення <i>Завдання:</i> Дослідити та проаналізувати оздоровчі технології на базі рибних продуктів оздоровчого призначення.</p>	7	10

<ol style="list-style-type: none"> 1. Бряцун, Е. Ю. Разработка технологии рыбно-растительного продукта для геродиетического питания: диссертация. кандидата технических наук: 05.18.15. – Москва, 2019. – 135 с. 2. Морозкина И. К. Создание рыбных полуфабрикатов, используемых в питании для профилактики сердечнососудистых заболеваний / И. К. Морозкина // Мат. I Всероссийского съезда диетологов и нутрициологов «Диетология: проблемы и горизонты».- М., 2018.- С.75-80. 3. Y. Biletska, G. Djukareva, T. Ryzhkova, O. Kotlyar, T. Khaustova, S. Andrieieva O. Bilovska.. Substantiating the use of germinated legume flour enriched with iodine and selenium in the production of cooked-smoked sausages / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/11. 103. p. 50-55. Режим доступу: http://journals.uran.ua/eejet/article/download/204796/206623. 		
<p>Тема 10. Безалкогольні напої оздоровчого призначення. Завдання: Ознайомитись із технологією виробництва безалкогольних напоїв оздоровчого призначення.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шабров А. В. Биохимические основы действия микрокомпонентов пищи. – М. : Авваллон, 2003. – 166 с. 2. Білецька Я., Юрченко Ю., Халін В. Дослідження споживчої безпечності нових видів квасу із вмістом мікроелементів Сталий розвиток: матеріали: II міжнарод. наук. симпозіуму «SDEV'2020» 15 лютого 2020 р. / Славське, НУ «Львівська політехніка». С. 123-126. Режим доступу: http://journals.uran.ua/tarp/article/download/201101/208148. 	7	10
<p>Тема 11. Вироби оздоровчого призначення із використанням дикорослих та культивованих ягід. Завдання: Ознайомитись із інноваційними технологіями продуктів оздоровчого призначення із використанням дикорослих та культивованих ягід.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гойко І. Ю. Використання рослинної сировини як збагачувача кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями / І. Ю. Гойко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Т. 20.- 2014. №1. 2. Садовой В. В. Совершенствование технологических процессов и оптимизации рецептурных композиций / В. В. Садовой. Ставрополь : СевКавГТУ, 2014. – 174 с. 3. Радаева А. И. Роль молочных геропродуктов в питании пожилых людей / А. И. Радаева, А. Н. Петров, А. Г. Галстян // Молочная промышленность. – 2015. №5. – С.74-80. 	7	10
<p>Тема 12. Оздоровчі властивості натуральних харчових барвників. Завдання: Ознайомитись із технологією виробництва натуральних харчових барвників та із сировиною із яких їх виготовляють.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сідоров В. І., Білецька Я. О., Соколовська О. О., Радченко А. Е., Дюкарева Г. І. Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням.: монографія в 4 ч. Ч. 1. ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2019, 195 с. http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/15832/2/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B0_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3 	7	10

<p>%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F.pdf</p> <p>2. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. ХНУ імені В.Н. Каразіна: монографія. Харків, 2020. 116 с. https://www.univer.kharkov.ua/images/redactor/news/2020-11-25/Bilecka_.pdf.</p>		
<p>Тема 13. Оздоровчі властивості натуральних сорбентів. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із технологією виробництва рибних страв в технологіях оздоровчого геродієтичного призначення.</p> <p>1. Сімахіна Г. О. Вивчення взаємодії окремих компонентів рослинної сировини в композиціях: харчова клітковина — біологічно активні речовини Г. О. Сімахіна, Н. П. Івчук, В. М. Клімович, І. К. Єгорова, О. М. Чернишова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. - №13 Режим доступу: http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php.</p> <p>2. Тихомирова А.Н. Разработка функционального продукта геродиетического назначения / Н. А. Тихомирова, В. В. Васильев, А. Ю. Черных (МГУПБ) . Режим доступу; http://www.vnimi.org/s_publ2004-298.html.</p>	7	10
<p>Тема 14 . Оздоровчі властивості вітамінів та їх функціональна роль у харчуванні. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із технологією виробництва кулінарних страв із збагачених на вітаміни та вітамінні премікси.</p> <p>1. Сімахіна Г. О. Роль і місце технології харчування в структурі сучасної харчової індустрії / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. №15. Режим доступу: http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php.</p> <p>2. Болотна І. М. Сучасний стан та перспективи розвитку ринку дієтичних (біологічно активних) добавок України / І. М. Болотна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. №30. Режим доступу: http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php.</p>	7	10
<p>Тема 15. Оздоровчі властивості мінералів та їх функціональна роль у харчуванні. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із технологією виробництва кулінарних страв збагачених на мінеральні речовини та мінеральні премікси</p> <p>1. Білецька Я.О., Ніколенко Е.Я., Гуслев А.П. Наукова розробка технологій фортифікованих хлібобулочних виробів для дітей шкільного віку. Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: матеріали Міжнарод. наук.-практ. конф., 19–20 вересня. 2019 р. / ХДУХТ. Харків – Варна, 2019. С. 86-89. http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4672/1/t_k_b.pdf</p> <p>2. Biletska Y., Badyhina H., Semeniuk A. Development of an integrated method for implementation of food diets medical end health institutions // Technology audit and production reserves № 2/4(52), 2020 P. 32-34 http://journals.uran.ua/tarp/article/view/199911</p>	7	10

<p>Тема 16. Інноваційні оздоровчі продукти, як джерело отримання корисних нутрієнтів.</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із технологією функціональних (спеціалізованих) продуктів. (Приклад: для осіб із захворюваннями шлунково-кишкового тракту, цукровим діабетом, ендокринними порушеннями і. т. д. Підготувати презентацію.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні»: [закон України: від 16 січня 2003 р. №433/03-ВР] // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – №13. – С. 21. 2. Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: [закон України: від 23 грудня 1997 р. №771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – №19. – С. 298. 3. Сідоров В. І., Білецька Я.О., Радченко А.Е., Соколовська О.О., Дюкарева Г.І., Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням. ХНУ ім. В.Н. Каразіна, Монографія 195 с. ISBN 978-966-285-642-2. 	7	10
Разом	102	138

6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Інноваційні технології та технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН 1	розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризику, забезпечувати їх.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), корегування та підготовка частини наукового дослідження, її презентація, симуляції «Фокус-група», «Експеримент»	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота

PH 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	Лекція, збір та обробка даних, статистичний аналіз, аналітичні завдання	Оцінювання виконання аналітичних завдань, залікова робота
PH 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	Лекція, надання зворотного зв'язку, виконання творчих завдань у командах, симуляції, проведення анкетування, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; оцінювання роботи над науковим текстом.
PH 11	Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень.	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, залікова робота.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом); участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- оцінювання вмінь та навичок проводити фокус-групи, складати анкети, збирати та оброблювати дані.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Таблиця 8.1

Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Робота над кейсами, задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Робота над проектними завданнями, ділові ігри тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	1

Творче завдання, підготовка короткого звіту (залік)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення іспиту. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

Структура іспиту: творче завдання (презентація результатів проведеного дослідження) – 40 балів.

Критерії оцінювання:

1. Теоретичне обґрунтування (ознайомлення із запропонованими концепціями, теоріями) – 5 балів.
2. Формулювання мети дослідження, об'єкту, предмета – 5 балів.
3. Формулювання гіпотез – 5 балів.
4. Застосування відповідних методів збору даних – 5 балів.
5. Аналіз даних та їх інтерпретація – $5 \times 2 = 10$ балів.
6. Презентація (із використанням різного ПЗ) – 5 балів.
7. Оформлення у вигляді звіту (до 1 сторінки) – 5 балів.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточне оцінювання роботи слухачів на практичних заняттях та під час самостійної роботи																Всього	Іспит	Сума	
тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15				T16
max	5	3	4	5	3	5	5	4	3	3	5	3	3	3	3	3	60	40	100

Іспит – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Сідоров В. І., Білецька Я.О., Радченко А.Е., Соколовська О.О., Дюкарева Г.І., Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням : [монографія] Харків, ХНУ Імені В.Н. Каразіна, 2019. – 196 с.

2. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів.: [монографія], Харків, ХНУ Імені В.Н. Каразіна, 2020. – 116 с.

3. Фролова Н. Е. Основи конструювання нових харчових продуктів: [методичні вказівки до дисципліни, проведення лабораторних робіт та виконання курсового проекту для студентів напряму 241 «Готельно-ресторанна справа»], уклад. Н. Е. Фролова, Л. С. Дегтярьов. – К.: НУХТ, 2020. – 28 с.

4. Капрельянц Л. В. Інноваційні оздоровчі харчові продукти / Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова. – Одеса. ОНАХТ. 2018. – 312

5. Закон України «Про інноваційну діяльність»: (офіц. текст: за станом на 21 листопада 2006 р.) / Верховна Рада України. – К. : Парламентське вид-во, 2006. – 24 с.

Допоміжна література

6. Витамины и минеральные вещества : полная энциклопедия / сост. Т.П. Емельянова. – СПб : ИД «ВЕСЬ», 2003. – 368 с.

7. Дейниченко, Г.В. Економічне обґрунтування конкурентоспроможності та доцільності виробництва МБФ з добавками морських водоростей / Г. В. Дейниченко, Д. П. Крамаренко // Вісник Східноукраїнського нац. ун-ту. – 2016. – №10. – С. 80-85.

8. Кузнецов, В.В. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности : справочник / В. В. Кузнецов. – СПб : ГИОРД, 2006. – 480 с.

9. Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2013. – 400 с.

10. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : підручник / І. С. Гулий, М. М. Пушанко, Л. О. Орлов. – Вінниця : Нова книга, 2011. – 567 с.

11. Петухова, О.М. Інноваційні процеси у харчовій промисловості: монографія / О. М. Петухова. – К.: НУХТ, 2010. – 162 с.

12. Павлоцкая, Л.Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – К. : Фирма «ИНКОС», 2017. – 287 с.

13. Малезик, І.Ф. Процеси і апарати харчових виробництв. Курсове проектування : навч. посібник / І. Ф. Малезик. – К. : НУХТ, 2019. – 543 с.

14. Резніченко, Ю.М. Проектування підприємств галузі : курс лекцій для студентів за напрямом підготовки 6.050701 «Харчові технології та інженерія» / Ю. М. Резніченко. – К. : НУХТ, 2012. – 91 с.

15. Свідло, К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі / К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. – Х. : Світ книг, 2013. – 225 с.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Ryzhkova T., Bondarenko T., Dyukareva G., Biletskaya Y. Development of a technology with an iodine-containing additive to produce kefir from goat milk // Eastern-European Journal of Enterprise Technology 2017. 3/11. p. 37- 44.

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/103824>

2. Biletska Y., Plotnikova R., Danko N., Bakirov M., Chuiko M., Perepelytsya A. Substantiation of the expediency to use iodine-enriched soya flour in the production of bread for special dietary consumption // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2019. 12/101. p. 48-55

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/193515/195994>.

3. Biletska Y., Plotnikova R., Skyrda O., Bakirov M., Iurchenko S., Botshtein B. Deising a technology for making flour from chickpea enriched with selenium // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/10. 103. p. 55-61.

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/193515/195994>

4. Вискунова А. А. Разработка и оценка эффективности оптимизированных диетических рационов для пациентов с метаболическим синдромом: Дис. канд. мед. наук. — Москва, 2010. — 181 с.

Режим доступу: <http://www.dissercat.com/content/razrabotka-i-otsenka-effektivnosti-optimizirovannykh-dieticheskikh-ratsionov-dlya-patsientov#ixzz8zfPPv1d>

5. Biletska Y., Plotnikova R., Bakirov M. Development of technology of soybean flour with iodine // Food science and technology 2020 /1, том 14, p. 24-31.

Режим доступу: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/citationstylelanguage/get/acm-sig-proceedings?submissionId=1487>.

6 Y. Biletska, G. Djukareva, T. Ryzhkova, O. Kotlyar, T. Khaustova, S. Andriieva O. Bilovska.. Substantiating the use of germinated legume flour

enriched with iodine and selenium in the production of cooked-smoked sausages / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/11. 103. p. 50-55.

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/download/204796/206623>

7. Biletska Y., Ryzhkova T., Babenko V., Krivtsova A., Plotnikova R., Skyrda O. T. // *Ubstantiation of use of flours of sprayed beans in the production of dairy products based on goat's milk* // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 4/11 (106) 2020. P.6-13.Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/20951>

8. Сімахіна Г. О. Роль і місце технології харчування в структурі сучасної харчової індустрії / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. №15 /: Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php./swnuft.issue/archive>

9. Сімахіна Г. О. Вивчення взаємодії окремих компонентів рослинної сировини в композиціях: харчова клітковина — біологічно активні речовини Г. О. Сімахіна, Н. П. Івчук, В. М. Клімович, І. К. Єгорова, О. М. Чернишова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. № 13 Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php./swnuft.issue/archive>.

10. Гойко І. Ю. Використання рослинної сировини як збагачувача кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями / І. Ю. Гойко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Т . 20. – 2014. № 1. Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php./swnuft.issue/archive>.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття: <https://zoom.us/j/3657798366?pwd=bWtobHpvUm4vZmcyYnlSWC9PZ0JxQT09>

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться до 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.