ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**НОВІТНЯ ХАРЧОВА СИРОВИНА** **THE NEWEST FOOD RAW MATERIALS**	
	Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалар, Бакалавр
	З якого курсу викладається	1
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
	Тижневе навантаження	6 години
	Мова викладання	українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Шубіна Лідія Юріївна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Викладач вищої категорії
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук, доцент
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	l.shubina@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Новітня харчова сировина» надає майбутнім фахівцям знання про новітню нетрадиційну харчову сировину для продуктів харчування, функціонально-технологічні властивості сировини, її ролі у формуванні якості продукції харчування.

Мета дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у здобувачів комплексу необхідних знань основних характеристик і властивостей традиційної та новітньої харчової сировини, функціонально-технологічних властивостей інгредієнтів (компонентів) і харчових добавок, їх ролі у формуванні якості продукції харчування.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- нові нетрадиційні види рослинної харчової сировини;
- нові нетрадиційні види тваринної харчової сировини;
- збагачені та комбіновані продукти харчування;
- штучні продукти харчування;
- генетично модифіковану сировину та продукцію;
- потреби, які задовольняють вимоги споживачів;

вміти:
- досліджувати ринок нетрадиційної сировини;
- обґрунтувати її конкурентоспроможність;
- визначати проблеми забезпечення продуктами харчування в Україні.;
- прогнозувати шляхи вирішення щодо забезпечення повноцінним харчуванням населення Україні.

Передумови вивчення дисципліни

Вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Загальна хімія», «Основи виробництва харчової продукції», «Основи здорового способу життя» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Технологія харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції», «Товарознавство харчових продуктів», «Основи інноваційних технологій харчової продукції».

Програма дисципліни

Тема 1. Актуальні питання сучасної науки про їжу та харчування
Класифікація продовольчого сировини і харчових продуктів. Поняття науки про харчування (нутриціологію). Класифікація продовольчого сировини і харчових продуктів. Терміни та визначення продовольчого сировини і харчових продуктів.
Проблеми забезпечення продуктами харчування в Україні. Соціально-економічні умови щодо забезпечення здоров’я населення. Шляхи вирішення щодо забезпечення повноцінним харчуванням населення Україні.

Тема 2. Основні характеристики харчової продукції
Систематизація основних видів харчової продукції: функції їжі, взаємодія організму людини з навколишнім середовищем; якість і безпечність харчування населення; соціально-економічні передумови створення в Україні індустрії здорового харчування.
Поняття «харчовий продукт» і «продукт харчування». Норми споживання харчових речовин і продуктів харчування. Основні характеристики продуктів харчування. Сучасні погляди на теорії та концепції харчування.
Функції держави у розвитку інноваційної діяльності у харчовій промисловості. Концепція здорового (функціонального харчування).

Тема 3. Загальна характеристика основних складових компонентів їжі
Білки: функції та цінність білків, потреба організму людини в білку. Небілкові азотисті сполуки: продукти розщеплювання білків (поліпептиди, амінокислоти) і з'єднання, що утворюються при псуванні продуктів (аміни, аміак та ін.), а також алкалоїди (нікотин, сопонін, кофеїн чаю, теобромін кави), пуринові основи, меланоідіни, нітрити та ін .
Ферменти: класифікація, значення.
Вуглеводи: моносахариди, олігосахариди і полісахариди.
Ліпіди (жири): основні функції жирів, потреба в жирах. Органічні кислоти. Вітаміни: функції вітамінів, водорозчинні та жиророзчинні вітаміни.

Мінеральні речовини: мікро – і макроелементи, характеристика та начення. Вода: функції, вплив на якість сировини та продукції, форми води, норми споживання

Тема 4. Харчування як елемент здоров'я
Громадське здоров'я та значення харчування. Вплив харчування на стан популяційного здоров'я. Індивідуальне харчування як складова суспільного. Національна піраміда харчування. Безпечність продуктів харчування. Правові акти та документи.
Характеристики речовин, що поліпшують показники харчових продуктів: речовини, що додаються для поліпшення органолептичних показників продуктів; речовини, що додаються для поліпшення технологічних властивостей продуктів.
Шкідливі речовини харчових продуктів. Відповідальність за ефективність і об'єктивність контролю якості харчових продуктів

Тема 5. Новітня нетрадиційна сировина для продуктів харчування
Нові нетрадиційні види рослинної харчової сировини: батат, кіноа, тапіока, пророщена зелень, екстракти нетрадиційної рослинної сировини, їстівні каштани та квіти, портулак, насіння чіа.
Нові нетрадиційні види тваринної харчової сировини: м'ясо страусів, коники, личинки метеликів-павліноглазок, пальмовий довгоносик, борошняні черв'яки, личинки шовкопряда, мурахи та терміти, деревні щитники.
Збагачені та комбіновані продукти харчування. Штучні продукти харчування. Генетично модифікована сировина та продукція

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: екзамен, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) вирішення кросвордів до тем; 3) практичні заняття; 4)поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Зубар Н. М. Основи фізфології та гігієни харчування: Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2010. - Додаток 3. - С. 276-289.

2. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

http://surl.li/erctp

3. Трач Л. О. Загальні технології харчових виробництв / Трач Л. О. – Гусятин : ГК ТНТУ, 2017. – 291 с.