

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКА УЗБЕКИСТАН

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА



"УТВЕРЖДАЮ"

Проректор по учебной работе

Т.С. Шарипов

2024 года

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА

Уровень высшего образования: Бакалавр

Форма обучения: дневное

Сфера знания:	600 000	Сфера услуги
Сфера образования:	610 000	Сфера обслуживания
Направления образования	61010200	Сервис организация питания населения и туристов

САМАРКАНД – 2024



Модуль / СИЛЛАБУС
ПРЕДМЕТА
Факультет СЕРВИС
61010200 – Сервис организация
питания населения и туристов

Название предмета:	Технология продуктов функционального питания
Тип предмета:	Выборочный
Код предмета:	FOMT 2606
Год:	3
Семестр:	6
Форма обучения:	Дневной
Занятий и часы, отведенные на семестр:	180
Лекция	44
Практическое занятие	46
Лабораторные занятия	-
Семинар	-
Самостоятельное образование	90
Сумма кредита:	6
Форма оценки:	Экзамен
Язык предмета:	Русский

Цель предмета (ЦП)	
ЦП1	познакомить студентов с основами «Технологии продуктов функционального питания», развить у них навыки в этой области и использовать их в дальнейшей деятельности.

Базовые знания, необходимые для овладения наукой	
1.	РТТ&UTE 1704 Технология диетического питания и его организация
2.	P&OOA 1510 Основы диеты и рационального питания
3.	A&TOTE 1708 Организация питания населения и туристов

Результаты обучения (РО)	
	С точки зрения знаний:
PO1	умение анализировать информацию о технологии продуктов функционального питания;
PO2	получить представление о биоактивности функциональных ингредиентов, вводимых в натуральные пищевые продукты;
PO3	формирование необходимой информации и навыков о продуктах,

	модифицированных таким образом, чтобы функциональные компоненты начали проявлять свою физиологическую активность;
Р04	при приготовлении первых и вторых блюд обеспечивать функциональные и технологические требования, обогащать продукт питательными веществами, знать и уметь использовать функциональные ингредиенты: пищевые волокна, витамины, антиоксиданты, минеральные вещества, ненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), пребиотики, пробиотики;

Научное содержание		
Форма обучения: Лекция (Л)		Часы
Л1	Цель, задачи и предмет науки о функциональных продуктах питания.	2
Л2	Основные понятия технологии продуктов функционального питания.	2
Л3	Состав и виды продуктов функционального питания.	2
Л4	Функциональные и технологические свойства сырья	2
Л5	Функционально-технологические свойства пищевой масложировой продукции.	2
Л6	Функционально-технологические требования к пищевой кулинарной продукции питания.	2
Л7	Функционально-технологические требования и их обеспечение при приготовлении мясных, рыбных, куриных и суповых блюд.	2
Л8	Принципы создания функциональных продуктов питания.	2
Л9	Обогащение продуктов пищевыми добавками.	4
Л10	Технология создания функциональных основных продуктов.	4
Л11	Технология функциональных мясных продуктов, обогащенных витаминами.	4
Л12	Научные основы функционального питания.	4
Л13	Технологии производства ЛПП	4
Л14	Контроль безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания	4
Л15	Обеспечение безопасности при технологической переработке пищевого сырья	4
ВСЕГО:		44
Форма обучения: Практика (П)		
П1	Цель, задачи и предмет науки о функциональных продуктах питания.	2
П2	Основные понятия технологии продуктов функционального питания.	2
П3	Состав и виды продуктов функционального питания.	2
П4	Функциональные и технологические свойства сырья	2
П5	Функционально-технологические свойства пищевой масложировой продукции.	2
П6	Функционально-технологические требования к пищевой кулинарной продукции питания.	2
П7	Функционально-технологические требования и их обеспечение при приготовлении мясных, рыбных, куриных и суповых блюд.	2
П8	Принципы создания функциональных продуктов питания.	4
П9	Обогащение продуктов пищевыми добавками.	4
П10	Технология создания функциональных основных продуктов.	4
П11	Технология функциональных мясных продуктов, обогащенных	4

	витаминами.	
П12	Научные основы функционального питания.	4
П13	Технологии производства ЛПП	4
П14	Контроль безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания	4
П15	Обеспечение безопасности при технологической переработке пищевого сырья	4
Всего:		46

№	Самостоятельное образование (СО)	Часы
СО1	Современное состояние продовольственного обеспечения населения Узбекистана.	6
СО2	Основные понятия технологии продуктов функционального питания.	6
СО3	Функционально-технологические свойства растительного сырья.	6
СО4	Функционально-технологические свойства животного сырья.	6
СО5	Функционально-технологические требования к пищевой кулинарной продукции питания.	6
СО6	Обеспечение функционально-технологических требований при приготовлении холодных и сладких блюд, закусок.	6
СО7	Принципы создания продуктов функционального питания	6
СО8	Два способа сделать пищевые продукты функциональными: обогащение при производстве продуктов, смена сырья на протяжении всего срока их эксплуатации.	6
СО9	Технология создания функциональных основных продуктов	6
СО10	Теории и концепции питания.	6
СО11	Лечебное и профилактическое питание, диетическое питание. Технологии производства ЛПП	6
СО12	Критерии и параметры обеспечения пищевой безопасности	8
СО13	Риски для пищевых продуктов	8
СО14	Обеспечение безопасности при приготовлении кулинарной продукции	8
ВСЕГО:		90

Основная литература	
1.	Курбонов Ж.М. Ресторанда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш. –Самарқанд 2022. –416 б.
2.	Н.Н. Муминов, З.Э. Мамарасулов, Ж.А. Кахаров, З.Ш. Сувонов Миллий таомлар технологияси. Самарқанд 2023 Укув кулланма
3.	А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, Х.Б. Дусаева «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ» Оренбург 2021 г
4.	«ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕСТНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ» Республиканский межвузовский сборник научных трудов Шахрисабз-2022
5.	Юшков, А.Н. Оценка генетической коллекции плодовых культур по биохимическому составу и пригодности для производства продуктов питания функционального назначения / А.Н. Юшков, Н.И. Савельев, Л.Н. Влазнева,

	Н.В. Борzych, Т.А. Черенкова, А.В. Хожайнов, О.Ю. Попова // Плодоводство и ягодоводство России. - М., 2012. - Т. XXXI. - Ч. 2. - С. 181-184.
6.	Функциональные продукты питания : учебное пособие для межвузовского использования; рек. Сиб. регион. УМЦ высш. проф. обр. - М. : Кнорус, 2012. - 304 с. - (Для бакалавров). - ISBN 978-5-406-00884-3 :
7.	Технология функциональных мясopодуkтов : учебно-методический комплекс Сост.: И.С. Патракова, Г.В. Гуринович, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2007.-128
8.	Ж.С.Файзиев, Ж.М.Курбонов, Озик-овкат махсулотларини тадқиқотларининг физик-кимёвий услублари: – Тошкент, 2009. – 279 б.
Дополнительная литература	
1.	Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания. М.: ООО «Франтэра», 2002. - 213 с.
2.	Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: научные подходы и практические решения / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский // Пищевая промышленность. - 2003. - № 3. - С. 10-165.
3.	Шатнюк Л.Н. Пищевые ингредиенты в создании продуктов здорового питания / Л.Н. Шатнюк // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. - 2005. - № 2. - С. 18-22.
4.	Попова, О.Ю. Оценка потребительских свойств и биохимического состава сортов сливы коллекции ВНИИГиСПР им. И.В. Мичурина / О.Ю. Попова // Плодоводство и ягодоводство России. - М., 2014. - Т. XXXIX. - С. 181-184.
5.	Попова, О.Ю. Изучение пригодности генотипов сливы для быстрой заморозки / О.Ю. Попова // Плодоводство и ягодоводство России. - М., 2013. -Т. XXXVII-. С. 199-203.

Контроль усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии:

а) Для получения оценки 5 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:

- должен полностью охватить сущность и содержание предмета;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы в изложении предметов науки при сохранении научности и логичности ;
- должен ясное представление о теоретическом или практическом значении материалов предмета в науке ;
- может продемонстрировать способность мыслить независимо и свободно в рамках предмета;
- четко и лаконично отвечать на вопросы ;
- если конспект тщательно подготовлен ;
- точно выполнил самостоятельные задания ;
- если он полностью усвоил законы и другие юридические документы, относящиеся к предмету;
- если он может интерпретировать исторические процессы.

б) для получения оценки 4 уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- не допускает научной и логической путаницы в описании предметов науки;
- понял ли он практическое значение содержания науки ;
- если он сделал данные задания по предмету в рамках учебной программы;
- может правильно ответить на вопросы по предмету;
- если он тщательно составил конспект по предмету;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету;

➤ если он овладел законами и другими юридическими документами, относящимися к науке.

с) для получения оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

➤ если он имеет общее представление о науке;

➤ допускаются ли некоторые путаницы при объяснении и объяснении тем в предмете в узком объеме;

➤ высказывание не беглое;

➤ если вы получаете сложные и запутанные ответы на предметные вопросы;

➤ конспект по темам предмета не правильно оформлен.

д) В следующих случаях уровень знаний студента может быть оценен оценки 2 неудовлетворительными баллами:

➤ если нет подготовки к обучению предмета;

➤ если он не имеет представления об обучении предмета;

➤ если заметно, что он копировал тексты предмета у других;

➤ в тексте по предмету есть серьезные ошибки и неточности;

➤ если на вопросы о предмете нет ответа;

➤ если он не знает предмета.

Если студент оценивается по системе хемиса, он оценивается следующим образом.
Оценка 2 от 0 до 59 баллов, оценка 3 от 60 до 69 баллов, Оценка 4 до 70-89 баллов, оценка 5 до 90-100 баллов

Сведения об преподавателе предмета

Авторы:	Истамова Мухаббат Исроиловна – ассистент кафедры «Сервис»;
Электронная почта:	Istammuhabbat@gmail.com
Организация:	Кафедра СамИЭС "Сервис"
Рецензенты:	Равшанов З. - Директор ООО "SEMRUG" NUR" города Самарканда Ишниязова Ш.А. – Заведующей кафедрой Самаркандского университета ветеринарной медицины, животноводства и биотехнологии

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания Учебно-методического совета института от 22 августа 2024 года, № 1

Утвержден протоколом заседания кафедры «Сервис» от 22 августа 2024 года, №1.

Начальник учебного отдела

Декан факультета

Заведующий кафедрой

Составитель

И. Шодмонов

Н.Худойбердиев

И.Шукуров

М.Истамова

