

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ
ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4,0 кредитів ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни: вивчення основ технології та організації лікувально-дієтичного харчування, характеристик механізму дієтичного раціону харчування хворої людини, методик застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих, опанування принципів застосування різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, методики дієтотерапії та характеристики дієт з опрацюванням законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та наукових ресурсів.

Основні завдання навчальної дисципліни: знати теоретичні основи дієтичного харчування, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії здорового харчування, існуючу нормативну документацію щодо організації дієтичного харчування в закладах розміщення, зміст і особливості різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, загальну схему методик дієтотерапії та застосування мінеральних вод; вміти розробляти одноденне меню при лікувально-дієтичному харчуванні відповідно до сучасних досягнень нутриціології; впроваджувати технології приготування страв у лікувальному та дієтичному харчуванні.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Дієтичне харчування як важливий лікувальний фактор. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація методами інноваційних технологій.

Тема 2. Дієтичне харчування при захворюваннях крові, органів травлення, печінки та жовчних шляхів, ендокринної системи, нирок.

Тема 3. Складання добового раціону та одноденних меню.

Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення.

Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини.

Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування.

Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування.

Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Результати навчання:

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

Знати і розуміти основи дієтології, механізми лікувального харчування, відомості про дієтичні продукти та технології їх виготовлення, принципи організації харчування хворої людини.

Форма семестрового контролю – залік.