

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра Харчових технологій

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продуктів дієтичного харчування

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр

Розробник:

Віктор ЮХНО, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент




Гарант:

Ніна БУДНИК, звідувачка кафедри харчових технологій, кандидат тех. наук, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія продуктів дієтичного харчування вибіркова фахова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: ЮХНО Віктор , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua , тел.: +380503045812, https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	—
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної 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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні:	фахові:
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	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

приймати відповідні обґрунтовані рішення	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.
Програмні результати навчання	
<p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.</p> <p>ПРН (Д). Знати і розуміти основи дієтології, механізми лікувального харчування, відомості про дієтичні продукти та технології їх виготовлення, принципи організації харчування хворої людини</p>	

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

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання	
	набір 2018 р.	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	IV	II
Семестр	7	3
Лекції (годин)	18	16
Лабораторні (годин)	28	24
Самостійна робота (годин)	89	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни		
види навчальної роботи	максимальна кількість балів	
	набір 2018 р.	набір 2020 р.
Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу	18,0	16,0
Виконання та захист лабораторних робіт	42,0	36,0
Виконання та захист самостійної роботи	30,0	38,0
Контрольна робота	10,0	10,0
Максимальна кількість балів	100,0	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 135 / 120

Кількість кредитів – 43,5 / 4,0

Форма семестрового контролю – залік / залік.

Сторінка курсу на платформі Moodle -



Інформаційні джерела:

1. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учення о питании. Донецк: Донеччина, 2000. 352 с.
2. Волошин О.І., Сплавський О.І., Окіпняк І.В. та ін. Роль апіпродуктів у харчуванні // Актуальні питання гігієни харчування та безпечності харчових продуктів: Тези доповідей IV міжнародної науково-практичної конференції. К., 2006. С. 14-15.
3. Германюк Я.Л., Карпенко І.О., Пересічний М.І. Дієтичне харчування при ожирінні та цукровому діабеті. К., КДТЕУ, 1997.

4. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. В.І. Ципріяна. К.: Здоров'я, 1999. 566 с.
5. Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2004. 287 с.
6. Губергриц А.Я, Линеvский Ю.В. Лечебное питание. К.: Вища школа, 1989. 398 с.
7. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. – Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2016, 360 с.
8. Дробот В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности: Справочник. К.: Урожай, 2000. 152 с.
9. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К.: Професіонал, 2007. - 384 с.
10. Капрельянц Л.В., Поргачова К.Г, Функціональні продукти. Одеса: Друк., 2003. С.159-256
11. Концепція державної політики у сфері харчування населення України на період до 2005 р. // Практичний лікар. 2001. № 1. С 50-53.
12. Корпачев В.В. Сахара и сахарозаменители. К.: Книга плюс, 2004. 320 с.
13. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи, 2009. 836 с.
14. Мікробіологія та фізіологія харчування. В.Д.Малигіна, О.А. Ракша, О.В. Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. К.: Кондор, 2009. – 242с.
15. Організація харчування в санаторно-курортних закладах та технологічні карти страв. В 2-х томах. / за ред.. Колесника Е.О.. – К.:Купріянова О.О., 2004. 496 с.
16. Пономарьов П.Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. К.: Лібра, 1999. 272 с.
17. Популярно о питании / под ред.А.И. Столмаковой. К.: Здоровье, 1989. 267 с.
18. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-І
19. Рудиченко В Природні харчові сорбенти як чинники здоров'я сучасної людини. К.: Вища школа, 1997. 367 с.
20. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
21. Смоляр В.И. Рациональное питание, К.: Наукова думка,1991. 365с.
22. Столмакова А.И. Научно-технический прогресс и проблемы питания. К.: Здоров'я, 1987. 88 с.
23. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения. Учебное пособие/ Салавелис А.Д., Дьяконова А.К. Т 38 Одеса: «Optimum». 2012. 612 с.
24. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф.Кравченко, Д.В.Федорова, О.В. Кандалей та ін. // за ред. М.І.Пересічного. К.:КНТЕУ, 2008, С.280-413.

25. Davis T.A., Volesky B., Mussi A. A review of the biochemistry of heavy metal biosorption by brown algae. *Water Res.*, 2003. №18. P. 4311-4330.
26. Marais M.-F., Joseleau J.-P. A fucoidan fraction from *Aschofillum nodosum*. *Carbohydr. Res.*, 2001. P. 155-159.
27. Nako M. Rheological characteristics of fucoidan isolated from commercially cultured *Cladosiphon okamuranos*. *Bot. marina*, 2003. №5. P. 61-65.
28. Xue C.-I., Fang Y., Lin H. et al. Chemical characters and antioxidative properties of sulfated polysaccharides from *Laminaria japonica*. *J. Appl. Phicol.*, 2001. №13. P. 67-70. <http://www.selenrus.info/ncd-0-17-197/News.html>

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни: