

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет хімічний

Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

“ 3 ” Митро СВИНАРЕНКО 2020 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.14, ОК2.16 Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення

(шифр і повна назва навчальної дисципліни)

**для здобувачів вищої освіти
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»**

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальність (-ості) 181 Харчові технології
(шифр і назва)

спеціалізація _____
(за наявності) (назва)

освітня(-і) програма(-и) освітньо-професійна програма бакалавра «Харчові технології»
(назва)

факультет/центр хімічний
(назва)

вид
дисципліни обов'язкова
(обов'язкова/вибіркова)

**Дніпро
2020**

Розробник (-и):

Кондратюк Наталія Вячеславівна - завідувач кафедри харчових технологій,
канд.техн.наук., доцент

Супруненко Катерина Євгенівна - асистент кафедри харчових технологій

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)


Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій

(назва кафедри)

Протокол від "27" 08 2020 року № 1

Завідувач кафедри харчових технологій

(назва кафедри)



(Наталія КОНДРАТЮК)

(ім'я та прізвище)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій _____

(назва кафедри)

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

за освітньою програмою ОПП «Харчові технології» _____

27.08.20

(дата)



(підпис)

(Наталія КОНДРАТЮК)

(ім'я та прізвище)

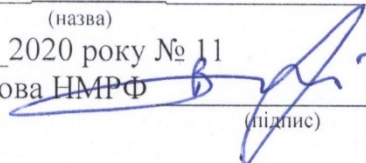
Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету

хімічного

(назва)

Протокол від "28" 08 2020 року № 11

Голова НМРФ



(підпис)

(Віктор ВАРГАЛЮК)

(ім'я та прізвище)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри

харчових технологій

(назва кафедри)

на наступний навчальний рік

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Мета дисципліни

Викладання навчальної дисципліни «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення» має за мету надати теоретичні і практичні знання інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів, їх харчової цінності та оздоровчого впливу на людський організм; нових технологій виробництва оздоровчих продуктів харчування, в тому числі для окремо виділених груп населення.

Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:

Загальні компетентності (ЗК):

- ЗК01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК02. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахові компетентності спеціальності:

- ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
- ФК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- ФК 14. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись принципами гастрономічного інжинірингу і основами харчової хімії.
- ФК 15. Здатність вносити корективи в рецептурний склад, технологічний режим виробництва для створення асортименту продукції оздоровчого призначення, з врахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни.

Дисципліна «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення» базується на матеріалах дисциплін: «Основи фізіології харчування», «Технологія галузі»

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- систематизацію основних видів харчової продукції.
- соціально-економічні передумови створення в Україні індустрії здорового харчування.
- функції і властивості оздоровчих харчових продуктів.
- наукові основи створення функціональних продуктів для окремих груп населення.
- функціональні компоненти продуктів оздоровчого харчування, їх класифікацію і властивості..

- основні групи харчових та біологічно активних добавок і способи введення їх до складу оздоровчих харчових продуктів.
- властивості нетрадиційної сировини для оздоровчих харчових продуктів.
- напрями розширення сектору функціональних продуктів.
- поняття, визначення, терміни: функціональні харчові продукти, харчові волокна, цукрозамінники, пробіотики, пребіотики, харчові добавки, біологічно-активні добавки, біокоректори, мікронутрієнти, вітаміни та ін.

вміти:

- визначати функції їжі.
- визначати роль функціональних компонентів їжі в оздоровчому харчуванні людини.
- визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічноактивними добавками і споживчими властивостями оздоровчих харчових продуктів.
- визначати групи харчових добавок за «Е»-кодифікацією.
- складати раціон оздоровчого харчування для окремих верств населення.
- проводити оцінку безпечності біологічно активних добавок до їжі.
- формувати інгредієнтний склад оздоровчих харчових продуктів і функціональних напоїв

Програмні результати навчання:

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.

ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

4. Структура навчальної дисципліни.

4, 6 семестр

Форма навчання денна

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки**			
		лекції	семінарські/практичні	Лабораторні заняття	Самостійна робота	2020/21 н.р.	2020/21 н.р.	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.
4, 6 семестр									
Розділ 1 Оздоровче харчування – реалізація положень сучасної нутриціології									
1	Тема 1. Роль оздоровчого харчування сучасної людини на початку третього тисячоліття	2			6				
2	Тема 2. Функціональні інгредієнти продуктів оздоровчого призначення	2			6				
Розділ 2 Технології харчових продуктів оздоровчого призначення.									
3	Тема 3. Технологія оздоровчих (лікувально-профілактичного) продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.	4		4	8				
4	Тема 4. Функціональна роль вітамінів, мінеральних речовин та їх використання для збагачення харчових продуктів	2		4	8				
5	Тема 5. Технологія оздоровчих (лікувально-профілактичних) зернових, хлібобулочних, борошняних кулінарних і кондитерських виробів.	2		4	8				
6	Тема 6. Технологія лікувально-оздоровчих молочних продуктів.	2		4	8				
7	Тема 7. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів та напоїв	4		4	8				
	ВСЬОГО	18		20	52				

5. Схеми формування оцінки.

5.1 Шкала відповідності оцінок:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
Незадовільно/Fail		Не зараховано/Fail
		0-59

5.2 Форми та організація оцінювання:

Поточне оцінювання :

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Контрольне тестування за розділами	36	$1 \times 10 \text{ б} = 10$
Виконання лабораторних робіт	24 - 36	$5 \times 8 \text{ б} = 40$
Оцінювання рівня виконання питань для самостійної роботи (презентація)	36	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання *		60

Підсумкове оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Екзамен	37	40

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Застосовуються технічні засоби (мультимедійний проектор, засоби комп'ютерної техніки та інформаційних технологій).

Програмне забезпечення: ОС Windows 7*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003.

Піч конвекційна 2008р., плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р., міксер промисловий 2008р., м'ясорубка 2008р., мікрохвильова піч 2008 р., ваги «Капля» – 1шт.2007р., ломтерізка – 1шт. 2009р., водонагрівач – 1шт. 2006р., столи кухонні з мийкою 2шт. 2007р., холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р., вакуумно-пакувальна машина 2018р., термопроцесор для SOUSVIDE 2018р., наплитний та столовий посуд.

7. Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій для студентів за напрямом 6.05.1701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навч. / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна – К.: НУХТ, 2009. – 310с

2. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с

3. 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. – 718 с.

4. Иванов С.В., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. – К.: НУХТ, 2015 – 402 с.
5. Технологія дієтичного, лікувально-профілактичного та дитячого харчування / Сімакова О.О., Макаренко Л.І., Вольнова Н.В., Османова Ю.В. – Д.: ДонНУЕТ, 2012. – 281 с.

Додаткова:

- 1 Щелкунов Л.Ф. Пища и экология / Л.Ф. Щелкунов, М.С. Дудкин, В.Н. Корзун. – Одесса: Оптимум, 2000. – 517с
- 2 Баранов А.А. Новые специализированные лечебные продукты для питания детей, больных фенилкетонурией: пособие для врача / А. А. Баранов и др. - М., 2005. - 88 с.
- 3 Баранов А.А. Новые технологии питания детей, больных целиакией и лактазной недостаточностью: пособие для врачей / А. А. Баранов и др. - М., 2005. - 88 с.
- 4 Воробьев В.И. Организация оздоровительного и лечебного питания / В.И.Воробьев. - 2-е изд., доп. - М: Медицина, 2002. - 445с.
- 5 Гурвич М. М. Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях / М.М.Гурвич. - М.: Совет. спорт, 2001. - 304 с.
- 6 Гурвич М.М. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения / М.М.Гурвич. - М: Совет. спорт, 2002. - 304 с.
- 7 Гурвич М. М. Диета при сахарном диабете / М. М. Гурвич. - М.: ГЗОТАР-Медиа, 2006. - 288 с. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – КНИГА, 2004,- 428с
- 8 Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. - М.: Пищ. пром-сть, 1999. - 325 с.
- 9 Харчування людини і сучасне доквілля: теорія і практика / М. І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко– К.: КНТЕУ, 2003. – 526 с.
- 10 . Щелкунов Л.Ф. Пища и экология / Л.Ф. Щелкунов, М.С. Дудкин, В.Н. Корзун. – Одесса: Оптимум, 2000. – 517 с.
- 11 Ванханен В.В. Учение о питании / Ванханен В.В., Ванханен В.Д., Циприян В.И. и др.; под ред. В.Д.Ванханена. – 2-е изд., перераб. и доп.-Донецк: Донеччина, 2003. – 620 с.
- 12 Пилат Т.Л. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение) / Пилат Т. Л., Иванов А. А. – М.: Авваллон, 2007. – 710 с. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / Позняковский В.М. – Новосибирск: Сибирское университетско е изд-во, 2007. – 455 с.
- 13 Просеков А.Ю. Технология производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / А.Ю. Просеков. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 140 с.
- 14 Рогов И.А. Химия пищи / Рогов И.А., Антипова Л.В. – М.: Колос, 2000. – 384 с.

- 15 Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К.:А.С.К., 2007. – 768 с.
- 16 .Татарская Л. Технология приготовления и организация производства блюд для детей / Л. Татарская, Н. Бутейкис.- М.: Феникс, 2001. – 384с.
- 17 Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания / Н.А.Тихомирова. – М.: Франтэра, 2002. –212 с.
- 18 Тутельян В.А. Новые стратегии в лечебном питании / В.А.Тутельян, Т.С.Попова- М.: Медицина, 2002. –144 с.
- 19 Уголев, А.М. Идеальная пища и идеальное питание в светеновой науки – трофологии / А.М.Уголев, Н.Н. Иезуитова. – М.: Наука и человечество, 1999. –272 с.
- 20 Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии /под ред. А.А. Кочентковой. – М.: ДеЛипринт, 2009. – 288 с.
- 21 Функциональные продукты питания / В.И. Теплов, Н.М. Белецкая, Л.А., Догаева, О.Б. Марченко [и др.]. – М.: А-Приор, 2008. – 240 с.
- 22 Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания / С.Б.Юдина. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 280 с.

8. Інформаційні ресурси :

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. https://studopedia.ru/2_39288_lektsiya--.html
3. <http://www.zakon.rada.gov.ua>
4. <http://www.gcsms.com.ua/index.php>
5. <http://uazakon.com>
6. <http://www.uapravo.net>

**Тематика лабораторних занять
для здобувачів вищої освіти
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»**

Назви розділів і тем	Кількість годин
Розділ 3. Технології харчових продуктів оздоровчого призначення	
Тема 1. Технологія оздоровчих (лікувально-профілактичних) зернових, хлібобулочних, борошняних виробів.	4
Тема 2 Технологія оздоровчих кондитерських виробів	4
Тема 3. Технологія лікувально-оздоровчих молочних продуктів.	4
Тема 4. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів та напоїв	4
Тема 5. Технологія оздоровчих (лікувально-профілактичного) продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.	4
Тема 6. Функціональна роль вітамінів, мінеральних речовин та їх використання для збагачення харчових продуктів	4
Усього, годин	20

**Зміст самостійної роботи
для здобувачів вищої освіти
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»**

Зміст самостійної роботи	Кіл-ть годин
Тема 1: Натуральні функціональні продукти як джерело отримання оздоровчих харчових композицій.	6
Тема 2: Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях	6
Тема 3: Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід і їх використання у технологіях оздоровчого харчування	8
Тема 4: Харчування людини як медикобіологічна та соціально-економічна проблема	8
Тема 5: Лікувально-профілактичне та профілактичне харчування	8
Тема 6: Шляхи харчування спрямовані на підвищення імунітету	8
Тема 7: Водорості як природні концентрати функціональних інгредієнтів та їх використання для збагачення харчових продуктів	8
РАЗОМ	52

Форма контролю (елементи контролю): презентація за темами