

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

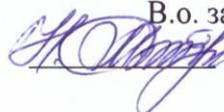
Декан факультету
Баль-Прилипка Л.В.

“18” травня 2021 р.

“СХВАЛЕНО”

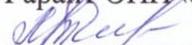
на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
Протокол № 8 від “18” 05 2021 р.

В.о. завідувача кафедри

 Слободянюк Н.М.

”РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОНП «Нутриціологія»

 Тищенко Л.М.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ**

спеціальність – 181 «Харчові технології»
освітньо-наукова програма «Нутриціологія»
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Розробники: д.т.н., проф.. Дерев'янка Л.П.,
асистент Ізраелян В.М.

Київ – 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	«Магістр»	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Нутриціологія	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект	1	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	
Семестр	4	
Лекційні заняття	10 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	год.	год.
Лабораторні заняття	20 год.	год.
Самостійна робота	90 год.	год.
Індивідуальні завдання	год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	3 год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення» полягає у формуванні знань та навичок для оцінки стану і визначення перспективних напрямів розвитку лікувально-профілактичного призначення на основі наукових досягнень медицини відносно харчового статусу людини, та сучасних напрямків розвитку науки про харчування, харчових технологій і новітнього обладнання.

Предмет вивчення навчальної дисципліни є ефективне формування здорового способу життя, а також збереження та зміцнення власного здоров'я.

Завданням вивчення дисципліни є:

- освоєння теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- знайомство з існуючими дієтами і їх застосуванням в залежності від стану здоров'я людини;
- знайомство з напрямками та методичними підходами до складання лікувально-профілактичних раціонів харчування;
- знайомство з науковими принципами складання меню і раціонів харчування для різного контингенту споживачів;
- знайомство з технологіями приготування їжі лікувально-профілактичної спрямованості, умовами її споживання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- значення харчування для відновлення здоров'я сучасної людини;
- проблеми, тенденції розвитку та удосконалення лікувально-профілактичного харчування;
- сучасні підходи до підвищення харчової і біологічної цінності продуктів харчування для забезпечення харчового статусу людини;
- асортимент продуктів і способи приготування їжі для забезпечення лікувально-профілактичного впливу на організм людини;
- терапевтичний вплив на організм людини харчових продуктів в залежності від хімічного складу, фізико-хімічних властивостей та способу приготування їжі;
- основи лікувально-профілактичного харчування, принципи складання раціонів і меню для закладів різної лікувальної спрямованості.

Вміти:

- складати меню для різного контингенту споживачів та вирішувати конкретні завдання відносно корегування раціону харчування;
- організувати лікувально-профілактичного і функціональне харчування в закладах різної лікувальної спрямованості;

- користуватися нормативною документацією;
- проводити необхідні технологічні розрахунки;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення.

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна:

- здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальні компетентності:

- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
- Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.
- Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.
- Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.
- Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.
- Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього го	у тому числі					
			л.	п.	лаб.	інд.	с.р.		л.	п.	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. «Технологія продуктів для лікувально-профілактичного призначення» як наукова дисципліна і предмет вивчення.														
Тема 1. Основні лікувально-профілактичні методики. Основні принципи лікувально-профілактичного харчування. Характеристика та принципи побудови лікувальних дієт.	1-2	26	2		4			20						
Тема 2. Вплив продуктів лікувально-профілактичного призначення на організм людини і основи побудови харчових раціонів.	3-4	23	2		4			20						
Разом за змістовим модулем 1	5	52	4		8			40						
Змістовний модуль 2. Технології харчових продуктів рослинного походження та їх роль в лікувально-профілактичному харчуванні.														
Тема 4. Зміни хімічних складових сировини під час термічної обробки.	5-7	23	2		4			20						
Тема 5. Технології харчових продуктів рослинного походження, їх значення в лікувально-профілактичному харчуванні: овочі, фрукти, горіхи.	8-9	23	2		4			20						
Тема 6. Значення напоїв, прянощів цукрівта цукрозамінників в лікувально-профілактичному харчуванні.	10	14	2		4			10						
Разом за змістовим модулем 2		68	6		12			50						
Усього годин		120	10		20			90						

4. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1.	Технологія приготування лікувально-профілактичних холодних страв і закусок.	2
2.	Технологія приготування лікувально-профілактичних супів прозорих і заправних	4
3.	Технологія приготування лікувально-профілактичних супів-пюре, молочних і солодких.	4
4.	Технологія приготування лікувально-профілактичних овочевих страв	4
5.	Технологія приготування лікувально-профілактичних круп'яних страв	4
6.	Технологія приготування лікувально-профілактичних напоїв страв	2
Всього		20

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

Контрольні питання

1. Основні принципи організації лікувально-профілактичного харчування?
2. Мінеральні води. Класифікація за походженням та умовами формування?
3. Основні критерії оцінки лікувальних мінеральних вод.
4. Класифікаційні найменування лікувальних мінеральних вод.
5. Організація харчування в санаторно-курортних закладах.
6. Дати визначення поняттям «лікувальне харчування», «лікувально-профілактичне харчування».
7. Вимоги, які висуваються до лікувальних дієт.
8. Принципи складання дієт.

9. Характеристика основних лікувальних дієт.
10. Характеристика розвантажувальних та спеціальних дієт.
11. Принципи щадіння.
12. Дати визначення поняттям «енергетична цінність», «коефіцієнт енергетичної цінності».
13. Види теплової обробки продуктів в дієтичному харчуванні.
14. Принципи лікувально-профілактичного харчування.
15. Основні раціони профілактичного харчування та принципи їх побудови.
16. Дати визначення поняттям «основний обмін», «додатковий обмін».
17. Зміни білків під час термічної обробки сировини та її зберігання.
18. Зміни жирів під час термічної обробки сировини та її зберігання.
19. Зміни вуглеводів під час термічної обробки сировини та її зберігання.
20. Роль фруктів, овочів в дієтичному харчуванні.
21. Роль риби та нерибних продуктів моря в дієтичному харчуванні.
22. Роль м'яса в дієтичному харчуванні.
23. Технології приготування холодних страв і закусок.
24. Технології приготування перших дієтичних страв та правила їх подачі.
25. Технології приготування других страв та правила їх подачі.
26. Технології приготування десертів дієтичного призначення.

Комплекти тестів

Запитання: 1: *"З якою метою використовується лікувально-профілактичне харчування?"*

1. Для попередження порушень здоров'я працюючих у занадто шкідливих умовах праці
2. Для лікування тяжкохворих
3. Для лікування хворих, що працюють в шкідливих умовах праці
4. Для реабілітації здоров'я після перенесених професійних захворювань

Запитання: 2: *"Укажіть основні види лікувально-профілактичного харчування:"*

1. такі, що забезпечують добову калорійність раціону харчування
2. лікувально-профілактичні раціони
3. молоко і кисломолочні продукти
4. пектин і вітамінні комплекси
5. спеціальні пайки

Запитання: 3: *"В який період роботи працюючим видають лікувально-профілактичні раціони?"*

1. Під час роботи
2. Після закінчення роботи
3. До початку роботи
4. В обідню перерву

Запитання: 4: "Для якого контингенту працюючих передбачено лікувально-профілактичне харчування?"

1. Для хворих із загостренням хронічних захворювань
2. Для осіб, які працюють в особливо шкідливих умовах праці
3. Для хворих із гострими захворюваннями
4. Для здорових осіб із профілактичною метою

Запитання: 5: "Укажіть основне призначення лікувально-профілактичного харчування:"

1. підвищення стійкості організму при дії отруйних речовин
2. підвищення енергетичної цінності раціону
3. використання антидотних властивостей їжі
4. прискорення чи уповільнення метаболізму хімічних речовин

Запитання: 6: "Укажіть, якому контингенту працюючих безкоштовно видається молоко:"

1. усім промисловим робітникам
2. робітникам і службовцям, які працюють в шкідливих умовах праці
3. робітникам із хронічними захворюваннями органів травлення

Запитання: 7: "Який раціон лікувально-профілактичного харчування рекомендується під час роботи із радіонуклідами і джерелами іонізуючого випромінювання?"

1. № 1
2. № 0
3. № 2

Запитання: 8: "Який раціон рекомендується при контакті із неорганічними і органічними сполуками свинцю?"

1. № 4а
2. № 3
3. № 4б
4. № 2

Запитання: 9: "Укажіть, яким категоріям працюючих передбачена безкоштовна видача вітамінів:"

1. працівникам тютюново-махорочних і нікотинових виробництв
2. усім, хто контактує із фосфором і його сполуками
3. робітникам підприємств чорної металургії і пекарям
4. працюючим із джерелами іонізуючого випромінювання

Запитання: 10: "Які страви чи продукти не підлягають відбору в лікувальних закладах з метою проведення планового лабораторного контролю?"

1. М'ясні рублені вироби
2. Треті страви
3. Перші страви
4. Продукти промислового виробництва

5. Гарніри

Запитання: 11: "Укажіть, яка дієта призначається хворим виразковою хворобою шлунку і дванадцятипалої кишки."

1. 100% № 1
2. № 6
3. № 5
4. № 10
5. № 9

Запитання: 12: "Які страви можна вітамінізувати у лікувальних закладах?"

1. Салати
2. Гарніри
3. Перші, треті
4. Перші страви
5. М'ясні вироби.

7. Методи навчання

Викладання курсу передбачено в формі лекцій у традиційному їх викладі, із використанням інтерактивного екрану, лекцій-диспутів, лекцій-бесід, лабораторних робіт, супроводжуваних показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем. Самостійна робота здійснюється під контролем викладача та особисто, а також при відвідуванні ярмарок, виставок, екскурсій, а також при виконанні імітаційних вправ.

8. Форми контролю

Контроль у формі лабораторних занять, семінарів, усного та письмового опитування, захисту рефератів, періодичний та підсумковий.

Формою контролю з дисципліни є **екзамен**.

9. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання студента відбувається згідно з положення «Про екзамени та заліки НУБіП України» від 20.02.2015 р. протокол № 6 з табл.1.

Оцінка національна	Визначення ECTS	Рейтинг студента, бали
“Відмінно”	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
“Добре”	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74-81
“Задовільно”	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	64-73
	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-63
“Незадовільно”	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	35-59
	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота	01-34

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис.}}$ 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтинг студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів):

$$R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат.}}$$

10. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали лабораторних занять; індивідуальні навчально-дослідні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю; методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

11. Рекомендована література

Основна

1. Санаторно-курортное дело: учебник / Г.И. Молчанов, Н.Г. Бондаренко, И.Н. Дегтярева, Л.М. Кубалова, А.А. Молчанов; под ред. проф. Г.И. Молчанова. – М.: Альфа-М, 2010. – 400 с.
2. 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.
3. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения. Учебное пособие/ Салавелис А.Д., Дьяконова А.К. Т 38 Одесса: «Optimum».- 2012. – 612 с.
4. Справочник по диетологии / под ред. В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова. – М.: Медицина, 2002. – 544 с.

Допоміжна

1. Руководство по нутрициологии. Батечко С. А., Деревянко Н. А. К.: АВРИО, 2006.- 500 с.
2. Тутельян В.А. Новые стратегии в лечебном питании / В.А. Тутельян, Т.С. Попова. – М.: Медицина, 2002. – 144 с.
3. Шевченко В.П. Клиническая диетология / В.П. Шевченко; под ред.. В.Т. Ивашкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009 – 256 с.
4. Барановский Ю.А. Диетология / под ред. А.Ю.Барановского. – М.: Медицина, 2008. – 477 с.
5. Ветитнев А.М., Журавлева Л.Б. Курортное дело. Учебная література. –М.: КНОРУС, - 2006. – 380 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.

Інформаційні ресурси

1. Інтернет-ресурси: (<http://www.rambler.ru> та ін.)