

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	Технологія оздоровчих харчових продуктів
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна грама	Зберігання, консервування та переробка
Назва циклової комісії	Харчових технологій
Викладач	Клімова Ірина Анатоліївна
Контакти викладача	iamklimovairina@gmail.com

1. Мета та завдання.

Мета дисципліни – формування у здобувачів освіти необхідного комплексу знань, вмінь та навичок для наступної виробничої діяльності в харчовій галузі. Формування системи знань щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму; біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет; шляхів харчування спрямованих на підвищення імунітету; нових прогресивних технологій виробництва продуктів оздоровчого харчування та біологічно активних добавок з рослинної сировини; критерії віднесення харчових продуктів до оздоровчих, перспектив виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення та органічних продуктів на основі молочної сировини.

Завдання дисципліни – ознайомлення здобувачів освіти з основами оздоровчого харчування; концепцією харчування, критеріями віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих; дати студентам необхідні знання про технологію виробництва лікувально-профілактичних молочних продуктів; розглянути особливості виробництва органічних продуктів на основі молочної сировини

2. Обсяг курсу.

Всього - 135 год., в т.ч. аудиторних - 112 год.

Лекції - 54 год;

Практичні, семінарські - 28 год;

Лабораторні роботи - 30 год;

Самостійна робота - 23 год;

Вид контролю: екзамен.

3. Короткий зміст.

ВСТУП.

ТЕМА 1. Основи оздоровчого харчування.

Основні принципи державної політики у галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями та механізм реалізації концепції здорового харчування населення України. Особливості харчування в сучасних екологічних та соціальних умовах.

ТЕМА 2. Види теорії та концепція харчування

Концепція особистості, характеристика та основні принципи традиційного та спеціального харчування. Нетрадиційні види харчування. Харчовий раціон сучасної людини.

ТЕМА 3. Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих.

Функції їжі в організмі людини. Функціональні властивості харчових продуктів. Вимоги до функціональних інгредієнтів. Характеристика сировинних компонентів.

ТЕМА 4. Принцип створення оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення.

Наукові підходи до створення спеціальних харчових продуктів. Тенденції формування і розвитку оздоровчих харчових продуктів. Принципи та етапи виробництва харчових продуктів збагачених нутриєнтами. Оптимізація асортименту оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення для людей різних професій, вікових категорій, захворювань, умов порушення екології.

ТЕМА 5. Технологія виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення на основі молочної сировини

Інгредієнтний склад функціональних продуктів. Класифікація функціональних продуктів. Біологічно активні добавки – фізіологічно функціональні харчові інгредієнти. Пробиотики, їх роль в організмі людини та функціональних продуктах. Пребіотики у виробництві продуктів функціонального призначення. Технологія виробництва функціональних продуктів.

ТЕМА 6. Технологія виробництва органічних продуктів на основі молочної сировини.

Вимоги до сировини при виробництві органічних продуктів. Особливості виробництва органічних молочних продуктів.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: - методи усного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, усні заліки, програмоване опитування, захист лабораторних, практичних робіт, захист самостійних завдань.

- методи письмового контролю: бліцопитування, модульні контрольні роботи;
- методи тестового контролю.

Підсумковий контроль: екзамен. .

5. Основні інформаційні джерела.

1. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підручник. – К.:НУХТ, 2012. – 362 с.

2. Грек О.В., Красуля О.О. Інновації. Молокопереробка.: Підручн. – К.:НУХТ, 2017. – 390 с.
3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування: Підручник.-Х.:ХДУХТ,Х.: Світ книг, 2018. – 417 с.
4. Українець А.І.,Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів:Курс лекцій для студентів денної та заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології». – К.: ХДУХТ, 2016.
5. Технологія оздоровчих харчових продуктів: опорний конспект лекцій, спеціальність 181 Харчові технології» [електронний ресурс]/укладачі Янчева М.О., Желева Т.С.. – Х.:ХДУХТ, 2016.
6. Фізіологія харчування. Практикум: навчальний посібник /Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я та ін.. – Суми: Університетська книга, 2014. – 152 с.
7. Колесникова С.С., Бовкун А.О. Сироробство: традиційні та нові технології: Навчальний посібник.-К.: ПІДО НУХТ, 2007.- 44 с. УДК 637.113
8. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: підруч. / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса: Друк, 2011. – 269 с.