

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕННИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»

ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ПРОГРАМА (ОРІЄНТОВНА)
навчальної дисципліни
підготовки фахових молодших бакалаврів
спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
в закладах фахової передвищої освіти

Рожище
2021

Укладач програми:

Мосійчук Г. С., викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького»

Рецензент:

Куденчук Л. А., викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького»

Рекомендовано цикловою комісією технологічних дисциплін ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (протокол від 30 листопада 2021р. № 4)

Схвалено педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (протокол від 21.12.2021 № 4)

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“Технологія оздоровчих харчових продуктів”

Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійна програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Нормативна чи вибіркова	Вибіркова
Кількість кредитів ЄКТС	2
Загальна кількість годин	60

Форма організації освітнього процесу та види навчальних занять, обсяг годин:

Навчальні заняття:	
Лекції	22
Практичні заняття	8
Самостійна робота	30
Форма підсумкового контрольного заходу	залік

ВСТУП

На сьогодні промислові підприємства не мають фахівців зі спеціальною освітою в галузі вироблення харчових продуктів спеціального призначення, а саме: дієтичних, лікувально-профілактичних, продуктів дитячого та геродієтичного харчування, харчування спортсменів тощо. Тому програма дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» передбачає надати здобувачам освіти потрібного обсягу інформації відносно функцій їжі та її компонентів, основних теорій та концепцій харчування, ефективності впливу на організм людини аліментарного чинника, оцінки існуючих та потенційних сировинних компонентів продуктів спеціального призначення, систематизовані дані щодо особливостей та сучасних можливостей розробки і виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення, досягнень в цій галузі фахівців.

Викладач використовуючи теоретичні і практичні форми занять повинен забезпечити викладання дисципліни як цілісної науки, гармонійно поєднувати сучасні форми і методи навчання, сприяти набуттю навичок самостійної роботи студентів. Для кращого засвоєння навчального матеріалу слід використовувати сучасні технічні засоби навчання (комп'ютерну техніку, навчальні відеофільми), навчально-наочні посібники (таблиці, схеми, муляжі). Для перевірки засвоєння навчального матеріалу застосовувати тестові завдання, проблемні ситуації, підсумковий контроль.

Згідно з програмою частина навчального матеріалу відводиться на самостійне вивчення. Теми та питання для самостійного вивчення студентами викладач визначає, виходячи з важливості і складності матеріалу, доступності його для засвоєння, наявної матеріальної бази, наочних посібників, матеріалів методичного забезпечення.

Міждисциплінарні зв'язки: «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва продукції птахівництва», «Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва», «Екологія».

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні

знати:

- основні поняття про імунітет та продукти харчування і біологічно активні речовини, що здатні його підвищувати;
- функції їжі та чинники, що їх забезпечують;
- основні теорії та концепції харчування;
- основні терміни та визначення щодо спеціальних харчових продуктів;
- вимоги стандартів до оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення;
- ефективність впливу на організм людини речовин харчової сировини, біологічно активних харчових добавок та інших сировинних компонентів;
- основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів спеціального призначення і способи їх практичної реалізації.

уміти:

- раціонально складати добові раціони на основі отриманих знань;
- дати оцінку існуючим та потенційним сировинним компонентам продуктів спеціального призначення;
- реалізовувати технологічні процеси виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення;
- використовувати отримані теоретичні знання з розробки оздоровчих продуктів спеціального призначення у виробничих умовах.

Тематичний план, запропонований у програмі, є орієнтовним. При складанні робочої програми викладач може змінювати кількість годин, що відводиться на вивчення окремих тем, з обов'язковим збереженням загальної кількості годин, передбаченої навчальним планом. Внесені зміни повинні бути обговорені на засіданні циклової комісії та затверджені заступником директора з навчальної роботи.

1. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ		Тема		Обсяг годин для окремих видів навчальних занять і самостійної роботи			
№	назва	№	назва	лекції	практичні заняття	самостійна робота	разом
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Основи оздоровчого харчування	1.1.	Вступ				
		1.2.	Передумови створення оздоровчих харчових продуктів	4	2	6	12
		1.3.	Види, теорії та концепції харчування	4		6	10
Всього за розділ				10	2	12	24
2.	Особливості розробки та виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення	2.1.	Характеристика існуючих та потенційних сировинних компонентів	4	2	6	12
		2.2.	Особливості оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення	4	2	6	12
		2.3.	Принципи створення оздоровчих харчових продуктів для людей різних вікових категорій	2	2	3	7
		2.4.	М'ясопродукти спеціального призначення	2		3	5
Всього за розділ				12	6	18	36
Всього годин з навчальної дисципліни				22	8	30	60

2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. ОСНОВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. ВСТУП

Основні принципи державної політики в області здорового харчування.

Порушення структури харчування населення України.

Джерела продуктів тваринного і рослинного походження при створенні оздоровчих харчових продуктів.

1.2. ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Система державного управління в галузі забезпечення безпеки та якості їжі.

Основні фактори ризику для здоров'я населення України.

Роль факторів в комплексі заходів, спрямованих на профілактику захворювань, реабілітацію хворих.

Принципи харчування для людей, які перебувають під впливом несприятливих факторів природного чи соціально-економічного походження.

Напрями поліпшення структури харчування населення.

Вимоги до продуктів харчування, що виробляються вітчизняною промисловістю.

Семінарське заняття 1

Десять кроків до здорового харчування, систематизація основних видів продуктів за їх призначенням.

1.3. ВИДИ, ТЕОРІЇ ТА КОНЦЕПЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Функції їжі у процесі життєдіяльності організму людини.

Основні групи продуктів харчування.

Дієтотерапевтична класифікація харчових продуктів за їх переважним призначенням.

Коефіцієнт засвоюваності їжі.

Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів.

Взаємодія організму людини з зовнішнім середовищем.

Теорії збалансованого харчування – класичного, адекватного, раціонального, оптимального та інші.

Біологічна дія їжі на організм людини.

Концепції харчування.

Парадигми гігієнічних основ харчування і аліментарної профілактики захворювань.

Показники безпечності харчових продуктів.

2. ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ ТА ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ІСНУЮЧИХ ТА ПОТЕНЦІЙНИХ СИРОВИННИХ КОМПОНЕНТІВ

Функції їжі та чинники, що їх забезпечують.

Вимоги до функціональних інгредієнтів і їх вплив на організм людини у складі харчового продукту.

Натуральні біоактивні складові, які використовуються для збагачення продуктів харчування.

Рослини, які зменшують радіоактивне забруднення організму.

Рослини з антиоксидантною дією.

Рослини, які зміцнюють стан імунної системи та організму в цілому.

Лікувально-профілактичні властивості функціональних інгредієнтів – сої, висівки зернових, насіння льону, топінамбуру, амаранта, зародків зерна пшениці, крові забійних тварин та інші.

Практичне заняття 1

Порівняльні дослідження складу біологічно-активних речовин основної сировини і продуктів її перероблення.

2.2. ОСОБЛИВОСТІ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Етапи розвитку ринку продуктів спеціального призначення.

Критерії відповідності продуктів спеціального призначення та їх категорії.

Заходи по безпеці харчової продукції відносно функціональних продуктів.

Інформація, яка повинна бути представлена для оцінки нової їжі або інгредієнтів і рішення щодо їхнього впровадження на ринку.

Класифікація по групах товарів та за функціональними компонентами в системі.

Основні методи створення продуктів спеціального призначення.

Основні технологічні підходи та фактори, що визначають напрями роботи і створення функціональних харчових продуктів.

Принципи збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами.

Критерії для отримання максимального ефекту від збагачення харчових продуктів.

Етапи розробки функціональних оздоровчих продуктів.

Розробка продуктів для профілактичного харчування в умовах порушеної екології.

Речовини, що забезпечують захист організму від дії шкідливих хімічних речовин.

Принципи створення нових комбінованих продуктів для масового оздоровчого харчування.

Практичне заняття 2

Складання схеми взаємопов'язаних елементів для створення і впровадження розробленого оздоровчого продукту

2.3. ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ ВІКОВИХ КАТЕГОРІЙ

Особливості харчування немовлят.

Особливості раціонального харчування дітей віком від 1 до 3 років.

Групи молочних продуктів для дитячого та дієтичного харчування.

Особливості раціонального харчування дітей дошкільного і шкільного віку.

Особливості раціонального харчування людей похилого віку.

Оптимізація оздоровчих харчових продуктів для людей різних професій (розумова праця, фізична праця, військові, спортсмени).

Оптимізація продуктів профілактичного і лікувального-профілактичного призначення при різних захворюваннях.

Практичне заняття 3

Дослідження ефективності внесення фітодобавок для підвищення харчової та біологічної цінності виробів оздоровчого призначення.

2.4. М'ЯСОПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Напрями в робробці м'ясопродуктів спеціального призначення.

Характеристика та способи практичної реалізації технологічних процесів.

Рецептури та технології одержання продуктів спеціального призначення на м'ясній основі.

3. САМОСТІЙНА РОБОТА

Основним завданням закладів фахової передвищої освіти на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості фахівця, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти, креативності, інноваційної діяльності. Але розв'язання цього завдання неможливе, якщо в освітньому процесі існуватиме лише передача знань від викладача до здобувача освіти. Щоб залучити студента до активного здобуття знань, неоціненною є роль самостійної роботи.

В орієнтовній структурі навчальної дисципліни до кожного розділу вказано кількість годин, відведена на самостійне вивчення. Самі ж теми на самостійне вивчення визначає викладач, що забезпечуватиме його творче ставлення до праці, надасть можливості розвивати педагогічно-доцільну лінію співпраці та допомогти у формуванні всебічно розвиненої особистості студентів.

Визначені теми самостійного вивчення мають бути відображені в робочій навчальній програмі, розглянуті на засіданні циклової комісії та затверджені заступником директора з навчальної роботи.

4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА І ДЖЕРЕЛА

1. Гулий І. С. Основи валеології. Валеологічні аспекти харчування: підручник. Київ: НУХТ, 2003.
2. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти: підручник. Одеса: Друк, 2003.
3. Рудавська Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: монографія. Київ: КНТЕУ, 2002.
4. Гончаренко М. С. Основы валеологического питания: навчальний посібник. Харків: Бурун Книга, 2006.
5. Гончаренко М. С. Валеологія в системах: навчальний посібник. Харків: Бурун Книга, 2005.
6. Черевко А. И., Дуденко Н. В., Павлоцкая Д. Ф., Дмитриевич Л. Р. Диетическое питание: учебное пособие-справочник. Сумы: Университетская книга, 2011.
7. Петрушевский В. В. Биологически активные вещества пищевых продуктов: справочник. Київ: Урожай, 1992.
8. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009.
9. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навчальний посібник. Київ: Лібра, 1999.
10. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: посібник. Київ: Професіонал, 2007.
11. Ластухін Ю. О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості: навчальний посібник. Львів: Центр Європи, 2009.
12. Малигіна В. Д., Ракша О. А. Мікробіологія та фізіологія харчування: підручник. Київ: Кондор, 2009.
13. Полумбрик М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини: навчальний посібник. Київ: Академперіодика, 2011.

14. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: підручник. Київ: НУХТ, 2010.
15. Сімахіна Г. О. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ, 2016.
16. Іванова В. Д. Технологія природних вітамінів: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2015.
17. Іванов С. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015.
18. Капрельянц Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: підручник. Одеса: Друк, 2011.
19. Столмакова Г. І., Мартинюк І. О. Азбука харчування. Лікувальне харчування: довідник. Львів: Світ, 1991.

Інтернет-ресурси

1. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013р. «Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-п>.
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України: www.kmu.gov.ua
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99