

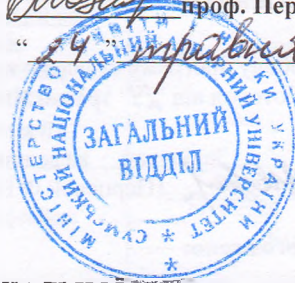
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри  
проф. Перцевої Ф.В.

*Ф.В. Перцева*  
" 24 " *травня* 2019 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

12. Технологія продуктів дієтичного призначення

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: технологія харчування

Факультет: Харчових технологій

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія продуктів дієтичного призначення»  
для студентів напряму підготовки: **Спеціальність: 181 «Харчові технології»**.

Розробник:, доцент, канд.. техн. наук, Л.Р.Димитрієвич, асистент  
Кошель О.Ю.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технології харчування.  
Протокол від "24" травня 2019 № 12

М.О.Шуль Завідувач кафедри технологій харчування д.т.н., професор  
(Перцевой Ф.В.)

**Погоджено:**

Декан факультету харчових технологій О.В.Радчук (О.В.Радчук)

Методист навчального відділу \_\_\_\_\_

Зареєстровано в електронній базі: дата: 31.05. 2019\_р.

**1. Опис навчальної дисципліни**  
**12. Технологія продуктів дієтичного призначення**

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <b>0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»</b> (шифр і назва)	Нормативна	
	<b>Спеціальність: 181 «Харчові технології»</b>		
Модулів	Спеціальність (професійне спрямування):  <b>Спеціалізація:</b> технологія харчування	<b>Рік підготовки:</b> 2019-2020	
Змістових модулів – 2		Курс 4	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -	Спеціальність (професійне спрямування):  <b>Спеціалізація:</b> технологія харчування	<b>Семестр</b> 7	
Загальна кількість годин - 90		<b>Лекції</b> 12	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,7 самостійної роботи студента – 3,3	Освітній ступень: <i>бакалавр</i>	<b>Практичні, семінарські</b>	
		<b>Лабораторні</b> 26	
		<b>Самостійна робота</b> 52	
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
		<b>Вид контролю</b> <i>Комп'ютерне тестування.</i> <i>захист ЛПЗ, залік</i>	

**Примітка.**

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%):

для денної форми навчання – 42/58 (38/52)

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета** дисципліни – навчити студентів технології продуктів дієтичного призначення

**Завдання** - створення у студентів знань про значення лікувального та профілактичного харчування;

дати відомості про характеристику дієт номерної системи;

ознайомити з особливістю технології страв для цих дієт.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен:

**знати:** - визначення понять «лікувальне» та «профілактичне харчування»;

роль лікувального харчування у процесі лікування різних захворювань;  
характеристику дієт;

перелік продуктів і страв, які використовуються при різних захворюваннях і які заборонено;

принципи технологічної обробки продуктів для лікувального харчування;

**вміти:** - скласти добовий раціон харчування при різних захворюваннях;  
готувати лікувальні страви.

## 3. Програма навчальної дисципліни

(затверджена ВР СНАУ 13.06.16 р., протокол № 6)

### Змістовий модуль 1. Значення лікувального харчування.

#### Характеристика дієт.

**Тема 1. Загальні положення.** Поняття лікувального та профілактичного харчування. Значення лікувального харчування у процесі лікування різних захворювань. Роль профілактичного харчування у збереженні здоров'я і працездатності робітників різних професій. Характеристика дієт №№ 1 і 2.

**Тема 2. Характеристика дієт номерній системи.** Характеристика дієт №№ 5,7,8,9,10,11,15.

**Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти.** Вплив радіоактивних речовин на організм людини. Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. Особливості технологій страв для дієти.

**Змістовий модуль 2. Характеристика дієтичних властивостей продуктів. Технологія лікувальних страв.**

**Тема 4. Характеристика дієтичних властивостей продуктів.** Дієтичні властивості круп'яних продуктів, овочів і фруктів, м'ясних, рибних, молочних продуктів.

**Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування.** Технологія холодних, гарячих, солодких страв для дієтичного харчування. Технологія страв для харчування при деяких захворюваннях.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						Заочна форма						
	Усього	у тому числі					усього	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	
<b>Змістовий модуль 1. Значення лікувального харчування. Характеристика дієт.</b>													
Тема 1. Загальні положення.	8	2					6						
Тема 2. Характеристика дієт померній системі.	8	2					6						
Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти.	8	2					6						
Разом за змістовим модулем 1	24	6					18						
<b>Змістовий модуль 2. Характеристика лікувальних здатностей продуктів, Технологія лікувальних страв.</b>													
Тема 4. Характеристика дієтичних властивостей продуктів.	16	2					14						
Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування.	50	4	26				20						
Разом за змістовим модулем 2	66	6	26				34						
<i>Усього годин</i>	90	12	26				52						

#### 5. Темі та план лекційних занять (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Загальні положення.</b> <b>Лекція 1</b> 1. Поняття лікувального та профілактичного харчування. 2. Характеристика дієт №№ 1 і 2.	2
2	<b>Тема 2. Характеристика дієт померній системі.</b> <b>Лекція 2</b> 1. Характеристика дієти № 5. 2. Характеристика дієт 7/10. 3. Характеристика дієт 8,9. 4. Характеристика дієт 11,15.	2
3	<b>Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти.</b> <b>Лекція 3</b> 1. Вплив радіоактивних речовин на організм людини. 2. Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. 3. Особливості технологій страв для дієти.	2
4.	<b>Тема 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів.</b> <b>Лекція 4</b> 1. Лікувальні властивості круп'яних продуктів. 2. Лікувальні властивості овочів і фруктів.	2

5.	<b>Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування.</b> <b>Лекція 5.1 Технологія холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування.</b> 1. Технологія холодних страв. 2. Технологія супів. 3. Технологія солодких страв і напоїв	2
	<b>Тема 5.2 Технологія м'ясних, рибних, молочних страв та інш. других страв дієтичного харчування.</b> <b>Лекція 6</b> 1. Технологія дієтичних страв з овочів та круп. 2. Технологія дієтичних страв з м'яса та риби. 3. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інш. продуктів.	2
	<b>Разом</b>	<b>12</b>

### 6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Робота № 1.</b> Приготування дієтичних холодних страв	6
2	<b>Робота № 2.</b> Приготування супів у дієтичному харчуванні	6
3	<b>Робота № 3</b> Приготування других дієтичних страв з овочів, круп, молока, яєць	6
4	<b>Робота № 4.</b> Приготування дієтичних страв з м'яса та риби	6
5	<b>Робота №5 .</b> Приготування напоїв у дієтичному харчуванні	2
	<b>Разом</b>	<b>26</b>

### 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<b>Тема 1. Загальні положення.</b> Асортимент і технологія страв для дієт № 1 та 2.	6
	<b>Тема 2. Характеристика дієт померній системі.</b> Асортимент і технологія страв для дієт №№ 5,7,8,9,10,11,15.	6
	<b>Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти.</b> Асортимент і технологія страв для антирадіаційної дієти	6
	<b>Тема 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів.</b> Характеристика лікувальних властивостей продуктів тваринного призначення.	14
	<b>Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування.</b> Технологія виробів з тіста для дієтичного харчування.	20
	<b>Разом</b>	<b>52</b>

### 9. Методи навчання

#### 1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. Словесні: розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, переказ, виписування, складання плану, рецензування, конспектування).

1.2. Наочні: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. Практичні: лабораторний метод.

#### 2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

- 2.1. Аналітичний.
- 2.2. Методи синтезу.
- 2.3. Індуктивний метод.
- 2.4. Дедуктивний метод.

### 3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

- 3.1. Проблемний (проблемно-інформаційний)
- 3.2. Частково-пошуковий (евристичний)
- 3.3. Дослідницький
- 3.4. Пояснювально-демонстративний

**4. Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

**5. Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).

### 10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС
2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)
3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:
  - рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;
  - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
  - результати виконання та захисту лабораторних робіт;
  - експрес-контроль під час аудиторних занять;
  - результати тестування.

### 11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота			Разом за модулі та СРС	Атестація	Суми
Змістовий модуль 1 - 35 балів	Змістовий модуль 2 - 35 балів	С Р С			
T1- T3	T4-T5		0-85	0-15	0-
0-35	0-35	0-15	(70+15)		100

T1, T2 ... T5 – теми змістових модулів.

### 12. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	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	Е		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Методичне забезпечення

Шильман Л.З. Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія продуктів дієтичного призначення». Рукопис..

### 14. Рекомендована література

#### Базова

Диетическое питание: учебное пособие-справочник: в 2 т. – Сумы, 2011. – т.1: Физиологические основы диетического питания / А.И.Черевко, Н.В.Дуденко, Л.Ф Павлоцкая, Л.Р.Димитриевич. – 2011. – 432 с.

Лечебное питание: практическое руководство / под. ред. акад. д.м.н., проф. И.К.Лотогуза. – Харьков: Торсинг-Ростов н/Д: Феникс, 2002.- 544 с.

Диетическое питание в столовых. Сборник рецептур. – М.: «Экономика», 1971. – 303 с.

Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М. Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії – теорія і практика [Текст] Київ: «Медекол МНЦ БЮ-ЕКОС, 1999.–231 с.

#### Додаткова

Справочник по диетологии [Текст] / под ред. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Медицина, 2002. – 544 с. – ISBN 5-225-04723-8.

### 16. Інформаційні ресурси

<http://www.restorator.ua/>

<http://restorator.name/>

<http://restoratorchef.ru/>

<http://top-restorator.at.ua/>

<http://www.horeca.ru/>

<http://horeca-market.com.ua/>

<http://www.horeca-ukraine.com/>

<http://www.restaurant.com/>

<http://www.restoran.ua/>

<http://www.restaurantowner.com/>

<http://restaurantcommando.com/>

<http://bestrestaurantsmagazine.com/>