

## АНОТАЦІЯ

1. Медико-біологічні основи харчування
2. Лектор професор Димитрієвич Любов Радоївна
3. Кількість годин - (загальна – 120/75, ЛК – 12/8, ЛПЗ – 28/6, СР – 80/61)
4. Кількість кредитів – 2,5
5. Модулів – 1
6. Змістових модулів: 2
7. Вид підсумкового контролю – залік

8. Курс «Медико-біологічні основи харчування» передбачений для студентів факультету харчових технологій за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і вивчається на 4 курсі денної форми та 5 курсі заочної форми.

Матеріал курсу передбачає, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення, виконання аналізу наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок.

**Метою викладення дисципліни є** застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального, розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок.

### **Зміст курсу:**

1. *Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП).*
2. *Наукові основи створення (ФХП).*
3. *Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.*
4. *Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів.*
5. *Технологія функціональних жирових продуктів, соусів, напоїв.*
6. *Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів).*
7. *Лікувально-профілактичне харчування, дієтичне харчування.*

### **Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення модуля.**

Модуль 1-2. Студент повинен:

#### **знати:**

- Закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення.
- Принципи проектування нових харчових продуктів функціонального призначення.
- Сучасний стан і перспективи розвитку нутриціології.
- Сировину, що використовують для проектування харчових продуктів функціонального призначення.
- Наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення.
- Принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення.
- Технологічні процеси виробництва харчових продуктів функціонального призначення як цілісні технологічні системи. Показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення.

Модуль 1-2. Студент повинен:

#### **вміти:**

- Дати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення.
- Дослідити, закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів.
- Удосконалити існуючі та розробити нові технології харчових продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки.
- Виконати аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології.
- Розробити технологічну схему виробництва харчових продуктів функціонального призначення з різним ступенем деталізації окремих складових процесу.
- Визначити показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення.
- Проектувати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом.

### Літературні джерела:

#### Основні:

1. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - С. 208-513
2. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. - С. 159-256.
3. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К. : НУХТ, 2011. – 137 с.
4. 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, -С.280-413.
5. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - С. 208-513
6. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. - С. 159-256.

#### Додаткові:

1. Функциональные продукты питания /В.И.Теплов, Н.М.Белецкая и др.-М.: А-Приор, 2008 .-С.19-188