

АНОТАЦІЯ

Медико-біологічні основи харчування

Факультет: Харчових технологій

Спеціальність, курс: Харчові технології, 4

Кількість годин: загальна – 90, ЛК – 12, ЛБ – 28, СР – 50.

Вид підсумкового контролю: диф. залік.

Метою дисципліни є формування у студентів знань про медико-біологічні основи харчування, основні нутрієнти в харчових продуктах та сучасних наукових уявлень про оздоровче харчування людини, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, закріплення у свідомості студентів необхідності забезпечення збалансованим, екологічно чистим та економічно рентабельним харчуванням усіх груп населення на основі нових технологій.

Завдання навчальної дисципліни полягають в отриманні студентами знань з медико-біологічних основ виробництва харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, в надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- функції їжі та чинники, що їх забезпечують;
- основні теорії та концепції харчування;
- основні терміни та визначення щодо медико-біологічних характеристик харчових продуктів;
- вимоги стандартів до харчових продуктів призначення;
- ефективність впливу на організм людини речовин харчової сировини, біологічно активних харчових добавок та інших сировинних компонентів;
- наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення і способи їх практичної реалізації;

вміти:

- визначати функції їжі;
- визначати медико-біологічну роль функціональних компонентів їжі в харчуванні людини;
- визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками і споживчими властивостями оздоровчих харчових продуктів;
- визначати групи харчових добавок за «Е»-кодифікацією;
- складати раціон оздоровчого харчування для окремих верств населення;
- проводити оцінку безпечності біологічно активних добавок до їжі;
- формувати інгредієнтний склад харчових продуктів специфічних груп.

Рекомендована література

Основна

1. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. К.:КНТЕУ. 2002. – 526.
2. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
3. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: навч. посібник. – Х.: НВФ "Студцентр", 1999. – 392 с.
4. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування. Практикум: Навчальний посібник. – К.: Київський нац. торгово-економіч. інститут, 2001. – 258 с.
5. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування: Підручник – К.: Здоров'я, 2000. – 336 с.
6. Смоляр В.И. Оздоровительное питание. – К.: Здоров'я, 1999. – 180 с.

7. Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наукова Думка, 1999. – 367 с.

Додаткова

8. Даценко І.І., Габович Р.Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології. – К.: Здоров'я, 1999. – 694 с.

9. Литвинова Г.О. Гігієна з основами екології. – К.: Здоров'я, 1999. – 368 с.

10. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів з продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – 270 с.

11. Фердман Д.Л. Биохимия. – М.:Высшая школа, 1966. – 643 с.

12. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник. – К.: Київський нац. торгово-економіч. інститут, 2003. – 236 с.

13. Коньшев В. Кому что есть. Раздумья о пище. //Альманах. – 1998. – Вып.9. – 222 с.

14. Нормальная физиология. Курс физиологии функциональных систем / Под ред. К.В.Судакова. – М.: Мед. информ. агенство, 1999. – 718 с.

15. Егоров И.В. Клиническая анатомия человека.: Учебное пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 1999. – 544 с.

16. Смолянский Б.Л. Белова Л.В. Нетрадиционное питание. – СПб.: Гиппократ, 2001. – 464 с.

17. Щадилов Е. Идеальное питание. – СПб.: Питер, 2000. -

18. Припутина Л.С. О проблемах гигиены питания. // Проблемы питания и здоровья. – 1996. – № 11. – С. 4-6.

19. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.

20. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.

21. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987-1989.

22. Детоксикационное питание / под ред. Т.Т. Пилат. — М.:ГЭОТАР-Медиа, 2012. — 688 с.

23. А.І. Українець, Г.О. Сімахіна. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм. навч. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.

25. Пищевые добавки. Энциклопедия. – СПб.: Гиорд, 2003. – 686 с.