

ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Лектор	доц. Швець О.В.
Семестр	2
Освітній ступінь	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	4
Форма контролю	Залік
Аудиторні години	30 (15 год. лекцій, 15 год. практичних чи лабораторних)

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни «Технології здорового харчування» є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на їх основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Теми лекцій:

1. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів.
2. Наукові основи створення оздоровчих харчових продуктів.
3. Класифікація харчових та дієтичних добавок. Функціональні властивості харчових добавок.
4. Технології харчових продуктів оздоровчого призначення.
5. Методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв оздоровчого призначення.
6. Наукові принципи складання збалансованих харчових раціонів.
7. Нетрадиційні види харчування.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Термінологічний апарат, вітчизняна і закордонна нормативно-законодавча база створення спеціальних харчових продуктів.
2. Наукові основи створення оздоровчих продуктів. Визначення харчової цінності.
3. Класифікація харчових добавок. Дослідження функціональних властивостей харчових добавок.

4. Сучасні наукові напрями в технології холодних закусок і кулінарної продукції з овочів з використанням дієтичних добавок. Технологія перших страв і страв з сиру і яєць з використанням дієтичних добавок.

5. Сучасні наукові напрями в технології продукції з круп, бобових, макаронних виробів функціонального призначення.

6. Сучасні наукові напрями в технології приготування напоїв з використанням дієтичних добавок. Сучасні напрями в технології приготування соусів з використанням харчових добавок.

7. Сучасні наукові напрями технології кулінарних виробів з риби та м'ясної сировини функціонального призначення.