

АНОТАЦІЯ

Технологія продуктів дієтичного харчування

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: навчити основ технології та організації лікувально-дієтичного харчування, характеристик механізму дієтичного раціону харчування хворої людини, методик застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих, опанування принципів застосування різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, методики дієтотерапії та характеристики дієт з опрацюванням законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та наукових ресурсів.

Основні завдання навчальної дисципліни: знати теоретичні основи дієтичного харчування, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії здорового харчування, існуючу нормативну документацію щодо організації дієтичного харчування в закладах розміщення, зміст і особливості різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, загальну схему методик дієтотерапії та застосування мінеральних вод; вміти розробляти одноденне меню при лікувально-дієтичному харчуванні відповідно до сучасних досягнень нутриціології; впроваджувати технології приготування страв у лікувальному та дієтичному харчуванні.

Компетентності: Знати й розуміти особливості дієтичного харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах та з урахуванням умов їх праці, здатність розробляти продукти дієтичного харчування

Програмні результати навчання: Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дієтичного харчування для здорової та хворої людини з урахуванням віку та з умов праці.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Дієтичне харчування як важливий лікувальний фактор. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація методами інноваційних технологій

Тема 2. Дієтичне харчування при захворюваннях крові, органів травлення, печінки та жовчних шляхів, ендокринної системи, нирок

Тема 3. Складання добового раціону та одноденних меню

Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення

Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини

Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування

Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування

Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні

Трудомісткість:

Загальний кількість годин 120 годин

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік