

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

Силабус

Дисципліни «Санаторно-курортне харчування»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-mahistr-opp-2021/>

Викладач	к.с.-г.н., доцент Жукова Валентина Федорівна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zhukova-valentyna-fedorivna/
Кількість кредитів ЄКТС	3
Загальна кількість годин	90

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців в галузі новітніх технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів та дієтичних добавок на різних харчових середовищах у санаторно-курортних закладах.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Основи побудови здорового, лікувального і лікувально-профілактичного харчування в санаторно-курортних закладах.
2. Еволюція підходів до організації санаторно-курортного харчування.
3. Теоретичні аспекти організації харчування в санаторно-курортних організаціях.
4. Значення дієтотерапії в профілактиці та лікуванні.
5. Вплив їжі на організм людини і основи побудови харчових раціонів.
6. Наукове обґрунтування дії дієтичного харчування на організм людини та принципи побудови дієтичного харчування.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Проблеми і перспективи розвитку підприємств харчування в санаторно-курортних комплексах
2. Використання макронутрієнтів у раціонах харчування.
3. Використання мікронутрієнтів у раціонах харчування.
4. Набір продуктів і порядок їх заміни визначений законодавчо.
5. Складання харчових раціонів при різних захворюваннях.
6. Роль риби та нерибних продуктів моря в дієтичному харчуванні.
7. Роль м'яса та м'ясних продуктів в дієтичному харчуванні.
8. Роль фруктів, овочів в дієтичному харчуванні.
9. Контроль якості та безпеки виробництв нових продуктів та дієтичних добавок у санаторно-курортних закладах.

Перелік рекомендованої літератури

1. Основи фізіології та гігієни харчування [Текст] : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка. Суми : Унів. кн., 2009. — 558 с.
2. Фізіологія харчування [Текст] : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін, І. В. Цихановська. — Суми : Унів. кн., 2011. — 473 с.
3. Гігієна харчування з основами нутриціології [Текст] : підручник : у 2 кн. Кн. 1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. — К. : Медицина, 2007. — 528 с
4. Гойко І.Ю., Башта А.О. Фізіологія і гігієна харчування [Електронний ресурс] [Текст] : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. — 192 с.