

**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 «Удосконалення технологій та продукції для
спецконтингентів»**

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

<i>Викладач</i>	к.с.-г.н., доцент Жукова Валентина Федорівна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zhukova-valentyna-fedorivna/
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Загальна кількість годин</i>	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 для спецконтингентів – військовослужбовців, спортсменів, туристів, космонавтів тощо.

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. Загальні підходи до формування національної концепції харчування для спецконтингентів.
2. Оптимізація асортименту оздоровчих харчових продуктів для спецконтингентів.
3. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини.

4. Характеристика мікроелементів як компонентів сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення.
5. Основні принципи створення та використання раціонів харчування для спецконтингентів.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Систематизація складових частин харчових продуктів для харчування людей з підвищеним навантаженням.
2. Макроелементи як компоненти сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення.
3. Мікроелементи як компоненти сировини для виробництва харчових продуктів спеціального призначення.
4. Стан та перспективи ринку спортивного харчування.
5. Взаємозалежність режимів харчування від режимів тренувань у різних видах спорту.
6. Складання харчових раціонів для різних груп спортсменів.
7. Перетворення енергії і загальний обмін речовин.
8. Адаптація і тренувальний ефект
9. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності овочів, фруктів, ягід, як інгредієнтів для розроблення нових продуктів для спецконтингентів.
10. Наукові аспекти розроблення харчових раціонів для військовослужбовців.

Перелік рекомендованої літератури

1. Гойко І. Ю. Технології харчових продуктів для спецконтингентів [Електронний ресурс] [Текст] : конспект лекцій/ І. Ю. Гойко. — К.: НУХТ, 2018. — 132 с
2. Основи фізіології та гігієни харчування [Текст] : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка. — Суми : Унів. кн., 2008. — 558 с.
3. Нові продукти для раціонів військовослужбовців [Текст] : монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко та ін. ; Нац. ун-т харч.технол. — К. : Сталь, 2017. — 290 с.
4. Гігієна харчування з елементами нутриціології : навч. посібник / за ред. В.І. Ципріяна. — К.: Здоров'я, 2007. — 567 с.