

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Мольченко С.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ДИСЦИПЛІНИ

_____ Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення _____
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський) _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

Змістовий модуль № 1
Теоретичні засади створення, виробництва і використання
оздоровчих продуктів. Оздоровче харчування – реалізація положень
сучасної нутриціології

Тема 1. Оздоровче харчування як практична реалізація уявлень про ідеальну їжу.

1.1. Сучасні тенденції і проблеми харчування населення України.

1.1.1. Харчування як основний чинник впливу на здоров'я людини

1.1.2. Пріоритетні напрями у створенні в Україні індустрії здорового харчування.

1.2. Основні терміни оздоровчих харчових продуктів.

1.2.1. Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих.

1.2.2. Основні категорії функціональних інгредієнтів.

1.3. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення.

.

Тема 2. Види харчування

2.1. Лікувальне харчування.

2.2. Лікувально-профілактичне та профілактичне харчування.

2.3. Спеціалізоване харчування.

2.3.1. Харчування спортсменів.

2.3.2. Харчування вагітних та годуючих матерів.

2.3.3. Оздоровче харчування.

2.4 Харчування дітей та людей похилого віку.

Тема 3. Натуральні функціональні продукти як джерело отримання оздоровчих харчових композицій.

3.1. Пшеничні зародки – сировина для отримання композицій імуномодельючої дії.

3.2. Зелений чай як профілактичний засіб і харчова біодобавка.

3.3. Біологічно-активні речовини горіхів та їх використання в харчовій промисловості.

3.4 Використання топінамбура в створенні функціональних харчових продуктів.

Змістовий модуль № 2

Основи виробництва оздоровчих продуктів та поліфункціональних збагачувачів.

Тема 4. Функціональна роль вітамінів, мінеральних речовин та їх використання для збагачення харчових продуктів.

4.1. Функціональна роль вітамінів та мінеральних речовин в організмі людини.

4.2. Дефіцит йоду, заліза, кальцію.

4.3. Дефіцит водорозчинних вітамінів.

4.3. Дефіцит жиророзчинних вітамінів.

4.4. Технологічні аспекти підбору функціональних інгредієнтів як збагачувачів за принципом синергізму дії.

4.5 Токсична і побічна дія вітамінів. Гіпервітаміноз.

4.6 Вплив різних чинників на ступінь стабільності вітамінів. Захист вітамінів у харчових продуктах.

Тема 5. Функціональні особливості білків та шляхи вирішення білкового харчування в Україні.

5.1. Роль білкових речовин в організмі людини.

5.1.1. Наслідки дефіциту і надлишку білка в харчуванні.

5.1.2. Роль незамінних амінокислот в організмі людини.

5.2. Перспективи використання білків олійних культур у функціональному харчуванні.

5.2.1. Види білкових продуктів з олійного насіння.

5.2.2. Функціонально-технологічні властивості білкових продуктів.

5.2.3. Використання харчових форм рослинних білків в харчовій промисловості.

5.6. Методи визначення біологічної цінності білків.

Тема 6. Функціональна роль жирової сировини та її використання для збагачення харчових продуктів.

6.1. Нові напрямки у створенні жирових продуктів оздоровчого призначення.

6.1.1. Фосфоліпіди.

6.1.2. Поліненасичені жирні кислоти.

6.1.3. Діацилгліцерини.

6.1.4. Структурні ліпіди.

6.1.5. Етилові ефіри жирних кислот.

6.7. Купажування рослинних олій.

Тема 7. Основні види пробіотиків і пребіотиків. Сучасні тенденції у виробництві синбіотиків.

7.1. Пробіотики.

7.2. Пребіотики.

7.3. Синбіотики.

7.4 Характеристика функціональних властивостей харчових волокон.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1	Капрельянц, Л.В. Функціональні продукти : монографія / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. – О.: Друк, 2003. – 312 с.
2	Юдина, С.Б. Технологія продуктів функціонального питаня / С.Б. Юдина. – М.: ДеЛи-Принт, 2008. – 280 с.
3	Сирохман, І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
4	Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.Б. Спиричева. – 2-е изд., стер. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 548 с.
5	Сімахіна, Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.
6	Арпуль, О.В. Технологія ресторанної продукції оздоровчого призначення [Електронний ресурс]: курс лекцій / О.В. Арпуль, О.М. Усатюк. – К.: НУХТ, 2014. – 254 с.

Допоміжна література

7	Зубар, Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник / Н.М. Зубар. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
8	Теплов, В.И. Функциональные продукты питания. Учебное пособие / В.И. Теплов и др.; под общ. ред. В.И. Теплова – М.: А-Приор, 2008. – 240 с.
9	Пересічний, М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федотова, О.В. Кандалей та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 718 с.
10	Бакуменко, О.Е. Технологія обогачених продуктів питаня для цільових груп: учебник / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи-Принт, 2013. – 287 с.
11	Бобренева, И. В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания: Монография / И. В. Бобренева. – СПб.: ИЦ Интермедия, 2012. – 180 с.
12	Литвиненко О.А. Виробництво харчових форм білків із насіння олійних культур / О.А. Литвиненко, Ф.Ф. Гладкий, З.П. Федякіна // Наукове видання. – К.: Аграр. Наука, 2016. – 52 с.
13	Технологія модифікованих жирів: Навчальний посібник / Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, І.М. Демидов. – Харків: Підручник НТУ «ХП», 2012. – 210 с.