

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«ХОРТИЦЬКА НАЦІОНАЛЬНА НАВЧАЛЬНО-РЕАБІЛІТАЦІЙНА АКАДЕМІЯ»
ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ**

**Освітня програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти**

спеціальність G13 Харчові технології

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва дисципліни	САНАТОРНО-КУРОРТНЕ ХАРЧУВАННЯ
Викладач	Яковлева-Носарь Світлана Олегівна, <i>доцент кафедри аграрних технологій</i>
Контактний телефон	066 877 23 30
Посилання	
Консультації	<i>Очні консультації:</i> за попередньою домовленістю середа 13.30 до 15.00 <i>Онлайн консультації:</i> за попередньою домовленістю Viber (0668772330) в робочі дні з 15.00 до 17.00
Анотація	Програму вивчення навчальної дисципліни «Санаторно-курортне харчування» розроблено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології галузь знань 18 «Виробництво та технології» Предметом вивчення навчальної дисципліни «Санаторно-курортне харчування» є теоретичні та практичні засади організації дієтичного харчування; розробка та впровадження спеціалізованих продуктів; технології лікувально-профілактичного харчування, що застосовуються для відновлення здоров'я; профілактики захворювань та підвищення імунітету в умовах санаторно-курортних закладів. Міждисциплінарні зв'язки: матеріал курсу «Санаторно-курортне харчування» пов'язаний з історією харчової науки та виробництв, мікробіологією харчових продуктів, технологією продуктів дитячого, геродієтичного і лікувально-профілактичного харчування. <i>Забезпечувані дисципліни:</i> експертиза якості продукції оздоровчого призначення, технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції, технології харчових та дієтичних добавок функціонального призначення. Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів: Змістовий модуль I. Види дієтичного харчування. Складання меню. Змістовий модуль II. Особливості приготування функціональних страв.
Заплановані результати навчання	Мета навчального курсу: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей і практичних навичок щодо аналізу сучасного стану дієтичного та санаторно-курортного харчування, визначення перспектив його розвитку з урахуванням новітніх наукових досягнень медицини, біотехнології, а також сучасних тенденцій розвитку нутриціології та харчових технологій. Завдання курсу:

	- освоєння теоретичних та практичних знань із дієтології та нутріціології; - вивчення особливостей дієтичного харчування; - складання раціонів харчування в санаторно-курортних закладах залежно від стану здоров'я людини; - моделювання раціонів харчування для споживачів; - ознайомлення з особливостями приготування кулінарної продукції з функціональними властивостями. Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти мають досягнути таких результатів навчання (компетентностей): знати: – тенденції розвитку дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах; – загальну характеристику дієтології та дієтотерапії; – вплив основних нутрієнтів на організм людини; – наукові підходи до розроблення раціонів харчування для санаторно-курортних установ; – розуміти особливості приготування кулінарної продукції дієтичного та лікувально-профілактичного призначення. вміти: – складати та розраховувати добовий раціон харчування для різних категорій населення; – організовувати дієтичне та функціональне харчування в санаторно-курортних закладах; – використовувати нормативну документацію у сфері харчування. У процесі засвоєння дисципліни бакалавр має набути таких загальних компетентностей: – здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях, що виникають на виробництвах харчової галузі; – здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; – навички використання фундаментальних розділів природничих наук; – навички використання психолого-комунікаційних технологій; – здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та проведення наукових досліджень на відповідному рівні; – здатність до адаптації та дії в новій ситуації; – вміння виявляти, ставити, вирішувати проблеми та приймати обґрунтовані рішення, розробляти та управляти виробничими проектами; – здатність працювати в команді, мотивувати людей та рухатися до спільної мети.
Політика дисципліни	При організації освітнього процесу в Хортицькій національній академії студенти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про атестацію здобувачів вищої освіти; Положення про вибіркові дисципліни; Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти; Положення про критерії оцінювання знань студентів; Положення про переведення на індивідуальний графік навчання студентів денної форми навчання; Положення про академічну доброчесність.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		форма навчання	денна
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 18 Виробництво та технології	Нормативна	
	Спеціальність G13 Харчові технології	Семестр	V-й
Модулів – 2	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Аудиторні години: 44 год	
Змістових модулів – 2		Лекції: 30 год.	Практичні, семінарські: 14 год.
Загальна кількість годин – 120			Лабораторні:
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3, самостійної роботи студента – 5		Самостійна робота 76 год.	
		Вид контролю: залік	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль I. Види дієтичного харчування. Складання меню.

Тема 1. Види дієтичного харчування.

Лікувальне харчування, що застосовується при різних захворюваннях для покращення стану організму та підтримки лікування.

Профілактичне харчування, що спрямоване на попередження розвитку захворювань і зміцнення здоров'я.

Лікувально-профілактичне харчування, що поєднує лікувальну та профілактичну дію, часто використовується в санаторно-курортних закладах.

Функціональне харчування, що передбачає використання продуктів, котрі містять біологічно активні речовини та позитивно впливають на організм.

Щадне харчування як дієта, що зменшує навантаження на органи травлення за рахунок способу приготування та підбору продуктів.

Спеціалізоване харчування, що призначене для певних груп людей (дітей, людей похилого віку, спортсменів, осіб із хронічними захворюваннями).

Тема 2. Особливості складання меню для санітарно-курортного харчування.

Урахування стану здоров'я, віку та фізіологічних потреб відпочивальників. Призначення харчування відповідно до лікувальних дієт. Поняття про збалансованість раціону за вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин.

Різноманітність страв і правильне поєднання продуктів. Використання щадних способів кулінарної обробки продуктів. Основні вимоги щодо дотримання режиму та кратності прийомів їжі; врахування сезонності продуктів і їх якості.

Санітарно-гігієнічних вимоги до якості і безпечності продуктів та страв.

Змістовий модуль II. Особливості приготування функціональних страв.

Тема 3. Особливості приготування страв із овочів і круп.

Вимоги до якості овочів і круп. Використання щадних способів кулінарної обробки: варіння, тушкування, приготування на пару, запікання. Подрібнення та протирання овочів. Нормування використання солі, жирів, уникнення гострих приправ. Варіанти поєднання овочів і круп для оптимізації дієтичних страв. Санітарно-гігієнічні вимоги до процесу готування і готових страв.

Тема 4. Особливості приготування страв із яєць та кисломолочного сиру.

Вимоги до якості продуктів. Застосування щадних способів кулінарної обробки (варіння, приготування на пару, запікання). Нормування вмісту поживних речовин, солі та жиру. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.

Тема 5. Особливості приготування страв із риби та морепродуктів.

Вимоги до якості продуктів. Механічна обробка риби та морських мешканців. Застосування щадних способів кулінарної обробки (варіння, приготування на пару, запікання). Приготування напівфабрикатів. Порційність та подача. Нормування вмісту поживних речовин, солі та жиру. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.

Тема 6. Особливості приготування страв із м'яса та субпродуктів.

Вибір якісних м'яса та субпродуктів. Способи теплової обробки (варіння, тушкування, приготування на пару, запікання, обмежене смаження). Дієтичні особливості. Порційність та подача. Контроль якості та безпеки.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем змістових модулів	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Змістовний модуль 1.						
Тема 1. Види дієтичного харчування.	20	4	2			14
Тема 2. Особливості складання меню для санітарно-курортного харчування.	39	11	4			24
Разом за змістовим модулем 1	59	15	6			38
Змістовий модуль 2.						
Тема 3. Особливості приготування страв із овочів і круп.	14	3	2			9
Тема 4. Особливості приготування страв із яєць та кисломолочного сиру.	14	3	2			9
Тема 5. Особливості приготування страв із риби та морепродуктів.	16	5	2			10
Тема 6. Особливості приготування страв із м'яса та субпродуктів.	17	4	2			10
Разом за змістовим модулем 2	61	15	8			38
Усього за дисципліну:	120	30	14			76

ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	№ теми	Назва теми	Кількість годин
1	1	Принципи лікувального харчування	2
2	2	Характеристики основних дієт	4
3	3	Особливості приготування страв із овочів і круп.	2
4	4	Особливості приготування страв із яєць та кисломолочного сиру.	2
5	5	Особливості приготування страв із риби та морепродуктів.	2
6	6	Особливості приготування страв із м'яса та субпродуктів.	2
		Усього	14

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	№ теми	Назва теми	Кількість годин
1	1	Види дієтичного харчування.	12
2	2	Особливості складання меню для санітарно-курортного харчування.	20
3	3	Особливості приготування страв із овочів і круп.	10
4	4	Особливості приготування страв із яєць та кисломолочного сиру.	10
5	5	Особливості приготування страв із риби та морепродуктів.	12
6	6	Особливості приготування страв із м'яса та субпродуктів.	12
		Усього:	76

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Для виконання **індивідуального завдання** студент має зробити реферат на одну з тем:

1. Особливості приготування солодких страв в межах санаторно-курортного харчування.
2. Особливості послуг харчування при санаторно-курортних комплексах в Україні.
3. Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.
4. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах.
5. Харчування і стан здоров'я населення.
6. Розвиток науки про харчування людини.
7. Фізіолого-гігієнічні основи лікувального харчування.
8. Фізіолого-гігієнічне значення вуглеводів.
9. Фізіолого-гігієнічне значення білків.
10. Фізіолого-гігієнічне значення ліпідів.
11. Фізіолого-гігієнічне значення вітамінів та проблема забезпечення ними організму людини.
12. Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин та забезпечення ними організму людини.
13. Фізіолого-гігієнічні основи харчування при захворюваннях органів травлення.
14. Фізіолого-гігієнічні основи харчування при захворюваннях серцево-судинної системи.
15. Фізіолого-гігієнічні основи харчування при артеріальному тиску, ожирінні та

цукровому діабеті (метаболічна тріада).

16. Фізіолого-гігієнічні основи харчування людей похилого віку.

17. Фізіолого-гігієнічні основи лікувально-профілактичного харчування

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Фронтальна контролююча бесіда, індивідуальне усне опитування, поточні тестування, модульна контрольна робота, екзамен.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Кількість балів	ЗМ 1	ЗМ 2
Практичні заняття (18 балів)	3 бали $\times$ 3 = 9 балів	3 бали $\times$ 3 = 9 балів
Поточний тестовий контроль (40 балів)	10 балів $\times$ 2 = 20 балів	10 балів $\times$ 2 = 20 балів
Поточний модульний контроль (32 балів)	16 балів	16 балів
Індивідуальне завдання	10 балів	
Разом	100 балів	

Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою академії	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	82 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 81 (добре)		
D	64 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 63 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом)		

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Дієтичне харчування. Практичний курс [Електронний ресурс]: навчальний посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, О. І. Упатова, Л. С. Цибань. Харків: ХДУХТ, 2019. 201 с.

2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.

3. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2018. 444 с.

4. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

Додаткова:

1. Смоляр В. І. Формула раціонального харчування. *Проблеми харчування*. 2013. № 1. С. 5–9.
2. Методичні рекомендації для студентів з навчальної дисципліни «Гігієна та екологія» / укл. А. М. Антоненко. Київ. 2016-2017. 37 с.
3. Галасюк С. С. Сучасний стан розвитку санаторно-курортної бази в Україні. *Економіка та управління підприємствами*. 2017. Вип. 15. С. 197–202.
4. Дяконова А. К., Стрікаленко Т. В., Жовтяк К. О. Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 50.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Наказ Служби безпеки України від 13.01.2014р. № 5 «Харчування у санаторно курортних та оздоровчих закладах (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0221-14#Text>) Служби безпеки України».
2. Сазонець І., Лучанська Ю. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. <https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/7097/7215>

