

## Методичні матеріали

для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни  
«Технологія продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування»

**Змістовий модуль 1.** «Технологія продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування» як наукова дисципліна і предмет вивчення. Наукові основи дієтичного і санаторно-курортного харчування.

1. Дати визначення поняттям «курорт», «санаторій».
2. Види курортів.
3. Основні лікувально-оздоровчі курортні методики.
4. Характеристика кліматолікувальних курортів.
5. Характеристика бальнеолікувальних курортів.
6. Характеристика грязелікувальних курортів.
7. Основні принципи організації лікувальної роботи санаторію.
8. Мінеральні води. Класифікація за походженням та умовами формування.
9. Бальнеотерапевтичні групи мінеральних вод.
10. Основні критерії оцінки лікувальних мінеральних вод.
11. Класифікаційні найменування лікувальних мінеральних вод.
12. Організація харчування в санаторно-курортних закладах.
13. Дати визначення поняттям «дієтичне харчування», «дієтологія», «дієтотерапія».
14. Дати визначення поняттям «лікувальне харчування», «лікувально-профілактичне харчування».
15. Вимоги, які висуваються до лікувальних дієт.
16. Принципи складання дієт.
17. Характеристика основних лікувальних дієт.
18. Характеристика розвантажувальних та спеціальних дієт.
19. Принципи щадіння.
20. Дати визначення поняттям «енергетична цінність», «коефіцієнт енергетичної цінності».
21. Види теплової обробки продуктів в дієтичному харчуванні.
22. Зондове харчування.
23. Принципи лікувально-профілактичного харчування.
24. Основні раціони профілактичного харчування та принципи їх побудови.
25. Дати визначення поняттям «основний обмін», «додатковий обмін».

**Змістовий модуль 2.** Технології харчових продуктів з дієтичними та лікувально-профілактичними властивостями.

1. Зміни білків під час термічної обробки сировини та її зберігання.
2. Зміни жирів під час термічної обробки сировини та її зберігання.
3. Зміни вуглеводів під час термічної обробки сировини та її зберігання.

4. Роль фруктів, овочів в дієтичному харчуванні.
5. Роль риби та нерибних продуктів моря в дієтичному харчуванні.
6. Роль м'яса в дієтичному харчуванні.
7. Технології приготування холодних страв і закусок.
8. Технології приготування перших дієтичних страв та правила їх подачі.
9. Технології приготування других страв та правила їх подачі.
10. Технології приготування десертів дієтичного призначення.