

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «Технологія продуктів дієтичного харчування»

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
<b>Курс, семестр</b>	3 курс, 6 семестр
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120,0 Кількість кредитів – 4,0
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел.:+380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у здобувачів теоретичних знань, практичних вмінь та навичок про особливості технології готування страв для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування з врахування сучасних досягнень у нутріціології, погляду на дієтичне, оздоровче та профілактичне харчування, а також спеціалізоване харчування для окремих груп людей та застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих, опанування принципів застосування різних дієт та методик дієтотерапії.
<b>Компетентності</b>	СК. Знати й розуміти особливості дієтичного харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах та з урахуванням умов їх праці, здатність розробляти продукти дієтичного харчування.
<b>Результати навчання</b>	ПРН. Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дієтичного харчування для здорової та хворої людини з урахуванням віку та умов праці.
<b>Методи навчання</b>	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Дієтичне харчування. Основні теорії та концепції оздоровчого харчування та їх реалізація Тема 2. Наукові основи організації і проведення дієтичного харчування Тема 3. Методологія розроблення раціонів дієтичного, оздоровчого або спеціального призначення Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення. Організація дієтичного харчування та особливості приготування дієтичних страв Тема 5. Спеціальні дієти (дитяче дієтичне харчування, харчування спортсменів, геродієтичне харчування). Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<i>Форми поточного контролю знань:</i> Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (16 балів для денної форми навчання; 10 - для заочної форми навчання); Виконання та захист лабораторних робіт (50 балів для денної форми

	<p>навчання; 30 - для заочної форми навчання);  Виконання та захист самостійних робіт (24 бали для денної форми навчання);  Підсумкова контрольна робота (10 балів для денної форми навчання; 20 - для заочної форми навчання)  Виконання та захист контрольної роботи (заочна форма навчання - 40 балів)  Форма семестрового контролю – <i>залік</i>.</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.  Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.  Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перерахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.  На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Не передбачено</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Презентації, відеоролики.</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <p>1. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. В.І. Ципріяна. Київ : Здоров'я, 1999. 566 с.</p>

2. Дієтичне харчування: підручник / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Дмитрієвич, Л.А. Скуріхіна. Харків : ХДУХТ, Світ Книг, 2016, 360 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
4. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей та ін. За ред. М.І. Пересічного. Київ :КНТЕУ, 2008, 413 с.

**Допоміжні**

1. Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2004. 287 с.
2. Дробот В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности: Справочник. Київ : Урожай, 2000. 152 с.
3. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи, 2009. 836 с.
4. Мікробіологія та фізіологія харчування / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша, О.В. Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. Київ : Кондор, 2009. 242 с.
5. Організація харчування в санаторно-курортних закладах та технологічні карти страв. В 2-х томах. / за ред. Колесника Е.О. Київ : Купріянова О.О., 2004. 496 с.
6. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения. Учебное пособие / А.Д. Салавелис, А.К. Дьяконова. Одесса: «Optimum». 2012. 612 с.

**Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 06.09.2005 р. № 2809-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text> (дата звернення: 31.01.2024)
2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу. Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2022, № 1, ст.2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1822-20#n165> (дата звернення: 31.01.2024)
3. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013 р. «Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-p.htm> (дата звернення: 31.01.2024)
4. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 31.01.2024)
5. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: [http://ebooktime.net/book\\_74\\_glava\\_33\\_3.7.\\_ОСОБЛИВОСТИ\\_С.html](http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._ОСОБЛИВОСТИ_С.html) (дата звернення: 31.01.2024).

Рік введення

2026