

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень спеціальності 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для усіх освітніх програм
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС– 3,0 Загальна кількість годин – 90,0 із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. (денна форма) лекцій – 2 год., практичних занять – 2 год. (заочна форма) Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	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> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ЗК 10. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності.
Результати навчання	РН 7. Демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях для їхнього упровадження у професійній діяльності та вирішенні фахових завдань.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівці: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення основ технології та організації лікувально-дієтичного харчування, характеристик механізму дієтичного раціону харчування хворої людини, застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих, опанування принципів застосування різних дієт та методик дієтотерапії.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Дієтичне харчування. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація.
- Тема 2. Дієтичне харчування при різноманітних захворюваннях. Характеристика дієт.
- Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального або дієтичного призначення.
- Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення.
- Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини.

Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування.

Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування.

Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); *наочні методи* (спостереження, демонстрування); *практичні методи* (дослідні роботи, лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); *дослідницький; методи самостійної роботи вдома.*

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

**Схема
нарахування балів,
шкала та критерії
оцінювання
результатів
навчання**

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

**- 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.

**- щодо
академічної
добросовісності**

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 добросовісності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОСОВІСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

**- ЩОДО
ВІДВІДУВАННЯ
ЗАНЯТЬ**

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 перезарахування 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.

**- ЩОДО
зарахування
результатів
неформальної /
інформальної
освіти**

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, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

**- ЩОДО
оскарження
результатів
оцінювання**

Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення.

Документи стосовно ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПДАУ:

<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf>

Основні

1. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. В.І. Ципріяна. К.: Здоров'я, 1999. 566 с.
2. Дієтичне харчування: підручник / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. Х.: 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. К.: КНТЕУ, 2008, 413 с.

Допоміжні

1. Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2004. 287 с.
2. Дробот В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности: Справочник. К.: 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. К.: Кондор, 2009. 242 с.
5. Організація харчування в санаторно-курортних закладах та технологічні карти страв. В 2-х томах. / за ред. Колесника Е.О. К.: 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: 07.01.2025)
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: 07.01.2025)
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-п.htm> (дата звернення: 07.01.2025)
4. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 07.01.2025)
5. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._OSOBLIVOSTI_C.html (дата звернення: 07.01.2025).

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 15.01.2025 р. № 10

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(денна форма)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист практичних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Тема 1. Дієтичне харчування. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація.	2	5			7
Тема 2. Дієтичне харчування при різноманітних захворюваннях. Характеристика дієт.	4	–			4
Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального або дієтичного призначення	2	5			7
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення.	2	–			2
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини.	2	–			2
Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування.	–	15			15
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування.	2	5			7
Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні.	2	5	35	14	56
Разом	16	35	35	14	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(заочна форма)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист практичних робіт	підсумкова контрольна робота	виконання та захист контрольної роботи	
Тема 1. Дієтичне харчування. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація					
Тема 2. Дієтичне харчування при різноманітних захворюваннях. Характеристика дієт	–	30			30
Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального або дієтичного призначення					
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення					
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини					
Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування	10	–			70
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування					

Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні			20	40	
Разом	10	30	20	40	100

Шкала та критерії оцінювання
Опитування лекційного матеріалу

Кількість балів	Критерій оцінювання
2 (максимальний)	відповіді на питання розкриті в повному обсязі
1	відповіді на питання завдання розкриті частково
0	не отримано відповідей на поставлені питання

Опитування лекційного матеріалу
(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
9-10 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
7-8	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
5-6	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
3-4	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-2	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист практичних робіт

Кількість балів	Критерій оцінювання
5 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
4	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
3	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
2	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист практичних робіт
(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
25-30 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
18-24	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
11-17	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
5-10	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-4	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист самостійної роботи

Кількість балів	Критерій оцінювання
29-35 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
21-28	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
13-20	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
6-12	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-5	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист контрольної роботи
(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
35-40 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
27-34	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
18-26	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
9-17	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-8	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Підсумкова контрольна робота

Кількість балів	Критерій оцінювання
12-14 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
9-11	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-8	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано

Підсумкова контрольна робота
(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
15-20 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
10-14	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-9	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано