

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Дубова Галина** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент






Гарант ОПП  
**Ножечкіна – Єрошенко Галина** –  
професор кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2020 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>Технологія продуктів дієтичного харчування</b> вибіркова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Дубова Галина</b> , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 504, навчальний корпус 5 К  : <a href="mailto:halyna.dubova@pdaa.edu.ua">halyna.dubova@pdaa.edu.ua</a> ,  : 0958146263, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання з хімії, біохімії, теоретичних основ харчових виробництв, технології бродильних виробництв, технології жирів та жирозамінників, технології консервування плодів та овочів, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – вивчення основ технології та організації лікувально-дієтичного харчування, характеристик механізму дієтичного раціону харчування хворої людини, методик застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих, опанування принципів застосування різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, методики дієтотерапії та характеристики дієт з опрацюванням законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та наукових ресурсів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** знати теоретичні основи дієтичного харчування, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії здорового харчування, існуючу нормативну документацію щодо організації дієтичного харчування в закладах розміщення, зміст і особливості різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, загальну схему методик дієтотерапії та застосування мінеральних вод; вміти розробляти одноденне меню при лікувально-дієтичному харчуванні відповідно до сучасних досягнень нутриціології; впроваджувати технології приготування страв у лікувальному та дієтичному харчуванні.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
<p>Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p>	<p>Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих</p>

технологій харчових продуктів.

### **Програмні результати навчання:**

- \* Знати і розуміти теоретичні основи дієтології, механізми лікувального харчування, відомості про дієтичні продукти та лікувальну дію мінеральних вод.
- \* Знати характеристики основних дієт та принципи максимальної збалансованості основних харчових речовин у добовому раціоні з урахуванням механізмів перебігу хвороби та стану хворої людини.
- \* Знати відмінності хімічного складу та (або) фізичних властивостей продуктів дієтичного харчування, які є спеціалізованими та замінюють у харчуванні хворих традиційні продукти.
- \* Вміти практично забезпечувати дію лікувального харчування відповідною технологією приготування дієтичних страв.

### **Програма навчальної дисципліни:**

- Тема 1. Дієтичне харчування як важливий лікувальний фактор. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація методами інноваційних технологій.
- Тема 2. Дієтичне харчування при захворюваннях крові, органів травлення, печінки та жовчних шляхів, ендокринної системи, нирок.
- Тема 3. Складання добового раціону та одноденних меню.
- 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.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	III
Семестр	6
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опанування нормативної бази, класифікації, безпечності	16,0
Виконання практичних робіт та їх захист	32,0
Виконання завдань самостійної роботи	32,0
Контрольна робота	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

### Сторінка курсу на платформі Moodle –



#### Інформаційні джерела:

1. Опорний конспект лекцій з курсу «Інноваційні ресторани технології» / укладачі Малюк Л. П., Балацька Н. Ю. Х. : ХДУХТ, 2016. 199 с.
2. Золотухіна І. В. Конспект лекцій з курсу «Інноваційні ресторани технології» (для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньокваліфікаційного рівня магістр, спеціальності 241 – Готельна і ресторанна справа) / І. В. Золотухіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 190 с.
3. ІНСТРУКЦІЯ з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2206-13#Text>
4. Смолянський Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диетмедсестер и поваров. 2-е издание. Л.: Медицина, 1985. 304 с.
5. Джордж Памплон-Р. Здоровая пища. Источник жизни, 2012. 384 с
6. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: практикум: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2013. 208 с.
7. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни “Технологія оздоровчих харчових продуктів” для студентів I курсу напрямку підготовки 6.051701 – харчові технології та інженерія, спеціальності - технологія жирів та жирозамінників / Укл.: А.О.Філінська, О.В.Черваков, Т.Г.Філінська. Дніпропетровськ: УДХТУ, 2012. 56 с.
8. Щупак Н.Б., Дунаєвський Г.А. Харчування хворої людини. К.: Здоров'я, 1973. 195 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: «Кондор». 2003. 506 с