

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

2024 р.

Гарант освітньої програми

Олена ПЕТРОВА

2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Дієтичне харчування»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7-8-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Шевчук Наталя Петрівна, докторка філософії, доцентка shev4uk.n@mnau.edu.ua Зюзько Алла Валентинівна, кандидатка технічних наук, доцентка zuzko@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 14 від « 17 » червня 2024 року.

Завідувачка кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від « 24 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 13 від « 25 » червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв

2024

1

Дієтичне харчування

Петрова

1. Призначення навчальної дисципліни	<p>Вивчає основи дієтичного харчування для різних верств населення, принципи підбору продуктів харчування, які здатні підвищувати захисні властивості організму; характеристика основних біологічно активних речовин для продуктів оздоровчого призначення; основні принципи створення продуктів дієтичного і оздоровчого харчування.</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>формування у здобувачів вищої освіти компетентностей у сфері харчових технологій, надання знань щодо основних дієт, які розповсюджені в світі, раціонального використання біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет, нормалізувати обмінні процеси, сприяти ефективному симбіотичному лікуванню захворювань; нових продуктів оздоровчого харчування для різних верств населення та захворювань.</p>
3. Компетентності	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i></p> <p>ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;</p> <p>ФК 17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;</p> <p>ФК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p>

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>ПРН05. Знати науки основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</p> <p>ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>					
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:			180/6,0		
	- лекції			30/1,0		
	- практичні заняття			16/0,5		
	- лабораторні заняття			58/2,0		
	- самостійна робота			76/2,5		
Календарний план*						
№ з/п	Найменування тем				Розподіл навчального часу, годин	
					лк	лз
Змістовий модуль 1. Актуальні питання дієтології та дієтичне харчування при хронічних захворюваннях						
1.	Мета та завдання дисципліни. Історія дієтології. Сучасні концепції харчування.	4	6	2	12	
2.	Основи та загальні принципи лікувального та дієтичного харчування	6	8	4	12	
3.	Основні завдання лікувального та дієтичного харчування.	6	8	4	12	
4.	«Нетрадиційне» харчування	4	8	2	12	
Змістовий модуль 2.						
Основні продукти харчування. Складові компоненти їжі.						
7.	Дієтотерапія. Класифікація дієтичних продуктів. Лікувальне харчування.	6	14	2	14	
8.	Основні продукти харчування людини.	4	14	2	14	
Всього		30	58	16	76	
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Викладач наводить таку інформацію:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	Max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на практичному занятті	4	3	5	12	20
- тестовий контроль	2	3	5	6	10
- контрольна робота	2	3	5	6	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	2	3	5	6	10
- виконання індивідуальної, наукової роботи	2	3	5	6	10

Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то

Разом	36	60
Залік / Екзамен	24	40
Разом по дисципліні	60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційованого заліку	для заліку
90 - 100	A	«5» – відмінно	зараховано
82 - 89	B	«4» – добре	
75 - 81	C	«4» – добре	
64 - 74	D	«3» – задовільно	
60 - 63	E	«3» – задовільно	
35 - 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1 - 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими	не зараховано з обов'язковими

		повторним вивченням дисципліни	повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	<p>Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни.</p> <p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково. 		
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. М. Савінок. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с. 2. Вибрані питання нутріціології / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва [та ін.]. Львів. Дрогобич : Коло, 2015. 118 с. 3. Харченко Н. В., Бабака О. Я. Гастроентерологія : підручник у 2-х томах. Кіровоград : Поліум, 2016. Т. 2. 432 с. 4. Григоренко А. Методичні рекомендації для 		

лікарів загальної практики – сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування, згідно наказу МОЗ № 16 від 14.01.13. К., 2013. 30 с.

5. Дієтологія : підручник / Н.В. Харченко, Г.А. Анохіна, О.Я. Бабак [та ін.]. К. : МЕРИДІАН, 2012. 527 с

6. Притульська Н., Могузка Ю. Товарознавчі засади позиціонування продуктів для ентерального харчування. Товари і ринки. 2014. № 2. С. 53-59.

7. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Євлаш В. В. Фізіологія харчування. Підручник. Х. : ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.

8. Коц С. М., Коц В. П. Основи медичних знань. Навчальний посібник. Харків: ХНПУ, 2019. 308 с.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад, харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов [та ін.]. Київ : АСК, 2007. 848 с. URL: <http://book4cook.in.ua/archives/278>

10. Здорове харчування - основа гармонійного розвитку : рекомендаційний показчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12545>

11. Азаренко Ю. М., Двінських Н. В., Кащенко О. В. Актуальність модернізації виробництва продуктів дитячого харчування. Проблеми та досягнення сучасної біотехнології : матеріали II міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 20 трав. 2022 р. Харків : НФаУ, 2022. С. 47-48. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28013>.

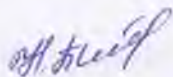
12. Аналіз забезпечення систем харчування лікувального призначення збалансованими групами нутрієнтів / О. І. Черевко [та ін.] Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2013. Вип. 2. С. 106-112. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_2_18

13. Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Підвищення харчової цінності продуктів для дитячого харчування з дотриманням вимог нутриціології. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. Т. 27, № 2. С. 170-180. URL:

	<p>http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_2_19</p> <p>14. Визначення комплексу БАР хлорофіловмісниховочів та розробка нанотехнологій продуктів для здорового харчування / Р. Ю. Павлюк [та ін.]. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2018. Вип. 1. С. 55-78. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_17</p> <p>15. Гащук О. Л., Москалюк О. Є., Чернюшок О. А. Розробка м'ясних геродістичних продуктів - основа здорового харчування. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. 2014. Т. 16, № 2 (4). С. 43-48. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(4)</p> <p>16. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Улатова О. І., Цибань Л. С. Дієтичне харчування. Практичний курс : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 201 с</p> <p>17. Омельченко З. І., Кисличенко В. С., Новосел О. М. Особливості харчування спортсменів. Механізми розвитку патологічних процесів і хвороб та їхня фармакологічна корекція : матеріали ІІ наук.-практ. конф. з міжнар. участю, м. Харків, 21 листоп. 2019 р. Харків, 2019. С. 269. URL: http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/212^9</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доценткою кафедри
переробки продукції тваринництва
та харчових технологій



Наталія ШЕВЧУК

Старшою викладачкою кафедри
переробки продукції тваринництва
та харчових технологій



Алла ЗІОЗЬКО

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»
Декан факультету ТВПІТСБ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор

Михайло ГИЛЬ
« 27 » 2024 р.

Дмитро БАБЕНКО
« 27 » 2024 р.

РОБОНА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ
освітньо-професійна програма «Харчові технології»
для здобувачів першого освітньо-професійного рівня 4-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – Бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання – українська

Миколаїв
2024

Handwritten signature

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021 р.

Розробник програми: доцентка Наталя ШЕВЧУК, старша викладачка Алла ЗЮЗЬКО, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету.

Протокол № 14 від «17» червня 2024 року.

Завідувачка кафедри
кандидат с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Вивчає основи дієтичного харчування для різних верств населення, принципи підбору продуктів харчування, які здатні підвищувати захисні властивості організму; характеристика основних біологічно активних речовин для продуктів оздоровчого призначення; основні принципи створення продуктів дієтичного і оздоровчого харчування.

1. Annotation

Abstract of the discipline: the basics of dietary nutrition for different segments of the population, the principles of food selection that can increase the body's protective properties are outlined; characteristics of the main biologically active substances for health products; basic principles of creating health food products.

2. Опис навчальної дисципліни

Дієтичне харчування

Галузь знань: 18 – Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітній ступінь: Бакалавр

Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Обов'язкова (вибіркова) компонента Вибіркова

Семестр 7, 8

Кількість кредитів ECTS 6,0 (3,0 кред. + 3,0 кред.)

Кількість модулів 2

Загальна кількість годин 180 (90 год. + 90 год.)

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції 30 год. (16 год. + 14 год.)

Лабораторні заняття 58 год. (30 год. + 28 год.)

Практичні заняття 16 год. (16 год. + 0 год.)

Самостійна робота 76 год. (28 год. + 48 год.)

Форма підсумкового контрольного заходу залік, курсовий проект, екзамен

Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти. Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;

- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;

- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;

- спілкування через електронну пошту shev4uk.n@ukr.net та телефонний зв'язок;

- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;

- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем

вищої освіти з особливими освітніми потребами.

У процесі навчання всі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися принципів *академічної доброчесності* – сукупності етичних принципів та визначених правил провадження освітньої та наукової діяльності, які є обов'язковими для всіх учасників такої діяльності та мають на меті забезпечувати довіру до результатів навчання та наукової діяльності, з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту», «Про освіту», методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності, Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті та інших документів.

Усі академічні тексти (освітні та наукові) здобувачів вищої освіти обов'язково перевіряються щодо їх відповідності принципам академічної доброчесності, у т. ч. за допомогою програми Unicheck.

Дотримання вимог академічної доброчесності під час створення академічних текстів

Автором (співавтором) освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору є особа, яка зробила особистий інтелектуальний внесок до проведення дослідження, безпосередньо брала участь у його створенні та несе відповідальність за його зміст.

Під час оприлюднення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору мають бути зазначені всі його автори. Не допускається зазначати як автора освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору особу, яка не відповідає критеріям, визначеним абзацом першим цієї частини. Якщо у проведенні дослідження або створенні освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору брали участь інші особи, що не вказані як його автори, це має бути зазначено у творі із визначенням внеску кожної такої особи.

Освітній (освітньо-науковий, науковий) твір має містити достовірні відомості про використані методи, джерела даних, результати дослідження та отримані наукові (науково-технічні) результати.

Якщо під час проведення дослідження та/або створення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору були використані розробки, наукові (науково-технічні) результати, що належать іншим особам, це

має бути зазначено в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі з посиланням на джерело їх оприлюднення.

Використання загальновідомих фактів чи ідей не потребує окремого зазначення.

Всі текстові запозичення, що використовуються в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі (окрім стандартних текстових кліше), мають бути позначені з посиланням на джерело запозичення.

Текстові запозичення мають бути позначені у спосіб, який дозволяє чітко відокремити їх від власного тексту автора (авторів).

У разі використання автором (авторами) власних, розробок, наукових (науково-технічних) результатів, які були оприлюднені раніше, він (вони) мають зазначити це в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі.

Дотримання вимог академічної доброчесності для здобувачів освіти

Здобувачі освіти зобов'язані виконувати вступні, навчальні, контрольні, кваліфікаційні, конкурсні та інші види завдань самостійно. Самостійність у виконанні завдання означає, що воно має бути виконане:

1) для індивідуальних завдань – особисто здобувачем, а для групових завдань – лише визначеною групою здобувачів, без втручання інших осіб, під керівництвом та контролем викладачів, що визначені як керівники, та затверджені відповідно до нормативної документації закладу вищої освіти з урахуванням індивідуальних потреб і можливостей осіб з особливими освітніми потребами;

2) якщо умови або характер завдання передбачають обмеження у можливих джерелах інформації – без використання недозволених джерел інформації.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані поважати гідність, права, свободи та законні інтереси всіх учасників освітнього процесу, дотримуватися етичних норм.

Дотримання вимог академічної доброчесності під час оцінювання

Оцінювання у сфері вищої освіти і науки відповідає вимогам об'єктивності, валідності та справедливості. Оцінювання є об'єктивним, якщо воно ґрунтується на заздалегідь визначених критеріях. Оцінювання є валідним, якщо воно здійснюється відповідно

до критеріїв, що визначаються законодавством України та суб'єктом внутрішнього забезпечення якості освіти. Оцінювання є справедливим, якщо воно проводиться за відсутності конфлікту інтересів, дискримінації та неправомірного впливу на оцінювача.

3. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей у сфері харчових технологій, надання знань щодо основних дієт, які розповсюджені в світі, раціонального використання біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет, нормалізувати обмінні процеси, сприяти ефективному симбіотичному лікуванню захворювань; нових продуктів оздоровчого харчування для різних верств населення та захворювань.

Завдання дисципліни: розвинути у здобувачів здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; забезпечити розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; забезпечити здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; забезпечити здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання продукції для різних сегментів споживачів.

Об'єкт дисципліни: основи дієтичного харчування, які базуються на захворюваннях; біологічно-активні речовини, які входять до харчових продуктів, пріоритетні раціони харчування при різних захворюваннях; нові продукти оздоровчого харчування з високим вмістом вітамінів, природних імуномодуляторів.

Предмет дисципліни: основні дієти, які застосовуються в харчуванні хворих людей, речовини, основні складові продуктів харчування; принципи використання різних біологічно-активних добавок в продуктах оздоровчого харчування, що підвищують імунітет; асортимент та основні показники якості продуктів оздоровчого харчування.

- *Інтегральна компетентність*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Спеціальні (фахові) компетентності:

ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

ФК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

ФК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

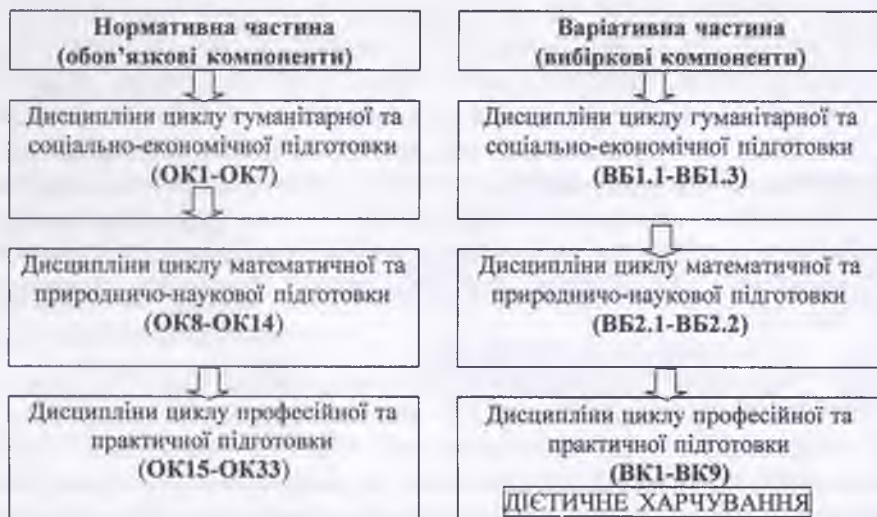
Програмні результати навчання:

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни

Здобувачі вищої освіти повинні оволодіти базовими знаннями та компетентностями, які передбачені освітньо-професійною програмою спеціальності 181 – «Харчові технології». До вивчення дисципліни «Дієтичне харчування», здобувачі вищої освіти повинні вивчити дисципліни з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки: (Історія України; Українська мова (за професійним спрямуванням); Історія української культури та культурологія; Філософія; Іноземна мова; Політологія, Фізичне виховання); циклу математичної та природничо-наукової підготовки: (Вища математика; Фізика; Загальна та неорганічна хімія; Органічна хімія; Аналітична хімія; Фізична і колоїдна хімія; Біохімія; Інформатика та інформаційні технології; Технічна мікробіологія; Проблеми використання генетично-модифікованої сировини; Харчові та дієтичні добавки) та циклу професійної та практичної підготовки (Інженерна та комп'ютерна графіка; Теплотехніка; Електротехніка; Технологія цукрового виробництва; Технологія зберігання і переробки зерна; Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; Технологія молока та молочних продуктів; Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби; Технологія бродильних виробництв; Технологія жирів та жирозамінників; Технологія консервування плодів та овочів; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Процеси та апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів; Науково-дослідна робота студентів; Технологія оздоровчих харчових продуктів; Харчова хімія; Безпека життєдіяльності; Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості; Основи охорони праці; Проектування закладів харчування; Навчальна практика; Виробнича практика; Переддипломна практика; Кваліфікаційна робота).

6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Актуальні питання дієтології та дієтичне харчування при	1	Мета та завдання дисципліни. Історія дієтології. Сучасні концепції харчування.	4	6	2	12	26
		2	Основи та загальні принципи лікувального та	6	8	4	12	30

	хронічних захворюваннях		дієтичного харчування					
		3	Основні завдання лікувального та дієтичного харчування.	6	8	4	12	30
		4	«Нетрадиційне» харчування	4	8	2	12	28
Всього за змістовний модуль				20	30	12	48	114
2	Основні продукти харчування. Складові компонентів їжі.	1	Дієтотерапія. Класифікація дієтичних продуктів. Лікувальне харчування.	6	14	2	14	28
		2	Основні продукти харчування людини.	4	14	2	14	26
Всього за змістовний модуль				10	28	4	28	66
Всього годин по навчальній дисципліні				30	58	16	76	180

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год	Кредитів	%
Актуальні питання дієтології та дієтичне харчування при хронічних захворюваннях	114	3,8	63,3
Основні продукти харчування. Складові компонентів їжі.	66	2,2	36,7
Всього	180	6,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Актуальні питання дієтології та дієтичне харчування при хронічних захворюваннях	114	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Основні продукти харчування. Складові компонентів їжі.	66	
Всього	180	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ДІЕТОЛОГІЇ ТА ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ ПРИ ХРОНІЧНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ

Тема 1. Мета та завдання дисципліни. Історія дієтології. Вступ. Сучасні концепції харчування.....4 год.

Keywords: nutrition, products, production, science, approach, innovation

Тема 2. Основи та загальні принципи лікувального та дієтичного харчування. Принципи лікувального та дієтичного харчування. Види шадіння та вимоги до дієт. Роль дієтичного харчування в якості профілактичного чинника. Асортимент дієтичних продуктів.....6 год.

Keywords: classification of dietary products, assortment of dietary products, wellness product, concept, functional nutrition

Тема 3. Основні завдання лікувального та дієтичного харчування. Основні завдання та принципи харчування. Хвороби, спричинені неправильним харчуванням. Функції їжі та фактори забезпечення. Загальні правила харчування. Розвантажувальні дієти. Ефективність розвантажувальних дієт.....6 год.

Keywords: fish, onions, rice, sauce, muffins, cookies

Тема 4. «Нетрадиційне» харчування. Види нетрадиційного харчування. Переваги і недоліки більшості модних теорій харчування. Вегетаріанське харчування. Співвідношення продуктів при дотриманні вегетаріанства. Протипоказання при дотриманні вегетаріанства. Основи роздільного харчування. Основоположники діючих нині підходів до роздільного харчування. Різні типи «модних» дієт.....4 год.

Keywords: «non-traditional» food, types of non-traditional food, vegetarian food

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2 ОСНОВНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ. СКЛАДОВІ КОМПОНЕНТИВ ЇЖІ

Тема 1. Дієтотерапія. Класифікація дієтичних продуктів. Лікувальне харчування. Основні порушення харчування. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Групи дієтичних продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води. Основні принципи організації дієтичного харчування.....6 год.

Keywords: classification of dietary products, functional product, purpose, holistic, value theory

Тема 2. Основні продукти харчування людини. Основні властивості продуктів харчування. Молоко і молочні продукти. М'ясо та м'ясопродукти. Риба та морепродукти. Харчові жири. Яйця. Зернові продукти. Овочі. Плоди, ягоди. Цукрові продукти.....4 год.

Keywords: food products, milk and dairy products, meat and meat products, fish and seafood, dietary fats, eggs cereal products, vegetables, fruits, berries, sugar products

Всього: 30 год.

7.4. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Актуальні питання дієтології та дієтичне харчування при хронічних захворюваннях	12	x
Альтернативні теорії харчування. Характеристика поняття вегетаріанства. Види вегетаріанства	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Лікувальне харчування, принципи лікувального харчування, основні лікувальні дієти.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Сучасні наукові напрями створення функціональних продуктів	4	Тестове опитування Індивідуальна робота
Сучасні наукові напрями створення напоїв функціонального призначення.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Основні продукти харчування. Складові компонентів їжі	4	-
Комбіновані продукти, енпіти, біопродукти. Лікувальні властивості компонентів плодоовочевої сировини та їх вплив на життєдіяльність організму людини.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
Використання нетрадиційної антоціановмісної сировини в харчових продуктах. Технологічні аспекти збагачення харчових продуктів макро- і мікроелементами. Продукти збагачені екстрактами із біомаси, лікарських	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота

пряно-ароматичних рослин.

7.5. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Актуальні питання дієтології та дієтичне харчування при хронічних захворюваннях	30	x
Альтернативні теорії харчування. Характеристика поняття вегетаріанства. Види вегетаріанства	6	Тестове опитування. Індивідуальна робота
Лікувальне харчування, принципи лікувального харчування, основні лікувальні дієти.	8	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Сучасні наукові напрями створення функціональних продуктів	8	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Сучасні наукові напрями створення напоїв функціонального призначення.	8	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Основні продукти харчування. Складові компоненти їжі	28	X
Комбіновані продукти, енпіти, біопродукти	6	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Лікувальні властивості компонентів плодоовочевої сировини та їх вплив на життєдіяльність організму людини.	6	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Використання нетрадиційної антоціановмісної сировини в харчових продуктах.	6	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Технологічні аспекти збагачення харчових продуктів макро- і мікроелементами.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
Продукти збагачені екстрактами із біомаси, лікарських пряно-ароматичних рослин.	6	Тестове опитування. Індивідуальна робота.

Перелік тем індивідуальних робіт

1. Піраміда харчування населення Південного регіону України.

2. Переваги та недоліки основного раціону харчування жителів Східної частини України.
3. Піраміда харчування населення курортних міст.
4. Піраміда харчування населення України, яке мешкає в Карпатах.
5. Піраміда харчування населення Центрального регіону України
6. Потенційні небезпеки генетично модифікованих продуктів для організму людини
7. Отруєння, спричинені важкими металами
8. Негативний вплив нітратів і нітритів на здоров'я людини.
9. Потенційні джерела токсичних речовин для людини.
10. Рекомендації до харчування для дітей з надлишковою вагою.
11. Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями шлунково-кишкового тракту.
12. Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями серцево-судинною системою
13. Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями бронхо-легеневої системи
14. Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями опорно-рухового апарату.
15. Особливості щоденного меню для людей із хронічними захворюваннями ендокринної системи
16. Лікарська рослинна сировина, як джерело біологічно-активних речовин.
17. Природні антиоксиданти, які використовують в харчових продуктах.
18. Композиції різних видів рослинної сировини для харчових продуктів.
19. Рослинна сировина, як основа фіточаїв.
20. Фіточаї для дієтичного харчування.
21. Фіточаї для схуднення.
22. Фіточаї для ведичної культури харчування.
23. Мінеральна вода із лікувальними властивостями
24. Водний баланс організму
25. Вимоги до якості питної води
26. Фруктово-ягідні напої в дієтології
27. Оцінка впливу незбалансованих дієт на організм людини

7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

<i>Назва змістовного модуля/тема</i>	<i>Обсяг годин</i>	<i>Завдання</i>
Оздоровче харчування, як спосіб профілактики розвитку захворювань.	6	опитування
Спеціалізоване харчування в оздоровчих закладах орієнтованих на реабілітацію людей із захворюваннями серцево-судинної системи	6	опитування
Спеціалізоване харчування в оздоровчих закладах орієнтованих на реабілітацію людей із захворюваннями шлунково-кишкового тракту.	6	опитування
Спеціалізоване харчування в оздоровчих закладах орієнтованих на реабілітацію людей із захворюваннями опорно-рухового апарату.	6	опитування
Спеціалізоване харчування в оздоровчих закладах орієнтованих на реабілітацію людей із захворюваннями сечо-статевої системи.	4	опитування
Спеціалізоване харчування в оздоровчих закладах орієнтованих на реабілітацію людей із захворюваннями дихальної системи.	6	опитування
Особливості харчування студентів.	6	опитування
Сучасні технології дитячого харчування	6	опитування
Особливості харчування осіб похилого та старечого віку, складання харчового раціону для них	6	опитування
Особливості харчування спортсменів під час систематичних тренувань, в період зборів та в дні змагань.	6	опитування
Особливості харчування людей розумової праці.	6	опитування
Використання лікарської рослинної сировини для збагачення продуктів харчування.	4	опитування
Разом по дисципліні	76	x

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

1. Класична теорія збалансованого харчування.
2. Теорія адекватного харчування.
3. Основні принципи теорії раціонального харчування.
4. Концепція оптимального харчування. Роль міnorних компонентів їжі в підтриманні здоров'я людини.
5. Холістична теорія харчування: основні положення, значення.
6. Концепція функціонального харчування.
7. Дати характеристику поняття вегетаріанства.
8. Види вегетаріанства, їх характеристика.
9. Дати характеристику поняття лікувальне голодування.
10. Концепція роздільного харчування. Основні принципи.
11. Концепція індивідуального харчування.
12. Концепція диференційованого харчування (за групою крові).
13. Концепція харчування предків (сироїдіння і сухоїдіння).
14. Дати характеристик зредукованої дієти.
15. Дати характеристику кембриджської дієти.
16. Концепція головного харчового фактора.
17. Концепція індексів харчової цінності.
18. Концепція «живої» енергії та уявних ліків.
19. Дієта М. Бірхер-Беннера (енергетична дієта).
20. Принципи лікувального харчування.
21. Дати характеристику основних лікувальних дієт.
22. Основні завдання дієтичного харчування.
23. Поняття лікувально-профілактичного харчування.
24. Основні завдання ЛПХ.
25. Опишіть особливості лікувально-профілактичних раціонів.
26. Суть застосування молочних продуктів функціонального призначення.
27. Охарактеризуйте комбіновані продукти.
28. Що таке енпیتی? Де їх застосовують?
29. Опишіть доцільність використання біопродуктів.
30. Класифікація функціональних молочних продуктів.
31. Опишіть особливості виробництва кисломолочних напоїв функціонального призначення.
32. Охарактеризуйте позитивний вплив йогурту і кефіру на ШКТ.

33. Зазначте позитивні якості йогурту із зерновими культурами.
34. Зазначте нові напрями у виробництві молочних десертів.
35. Правила раціонального харчування.
36. На які сім етапів макробіотика поділяє хвороби нервової системи і хвороби органів?
37. Нетрадиційні джерела отримання протеїнових концентратів та білоковомісних напівфабрикатів.
38. Лікувальні властивості компонентів плодоовочевої сировини та їх вплив на життєдіяльність організму людини.
39. Перспективні види рослинної сировини для отримання функціональних інгредієнтів.
40. Дикорослі ягоди як перспективне джерело отримання натуральних харчових барвників.
41. Характеристика нетрадиційної антоціановмісної сировини.
42. Роль стабілізаторів-антиоксидантів при виробництві природних барвників та їх основні представники.
43. Технологічні аспекти особливості збагачення харчових продуктів сполуками заліза
44. Технологічні аспекти особливості збагачення харчових продуктів сполуками кальцію
45. Технологічні аспекти особливості збагачення харчових продуктів сполуками йоду
46. Роль зернових культур у створенні функціональних харчових продуктів та їх реалізація на світовому ринку.
47. Характеристика різних видів чаю з точки зору їх біологічної активності та можливості використання для збагачення харчових продуктів.
48. Використання чаю безпосередньо та в суміші з лікарськими травами.
49. Профілактичне та лікувальне застосування чаю і препаратів із нього.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Класична теорія збалансованого харчування.
2. Теорія адекватного харчування.
3. Основні принципи теорії раціонального харчування.
4. Концепція оптимального харчування. Роль міnorних компонентів їжі в підтриманні здоров'я людини.
5. Холістична теорія харчування: основні положення, значення.

6. Концепція функціонального харчування.
7. Дати характеристику поняття вегетаріанства.
8. Види вегетаріанства, їх характеристика.
9. Дати характеристику поняття лікувальне голодування.
10. Концепція роздільного харчування. Основні принципи
11. Концепція індивідуального харчування.
12. Концепція диференційованого харчування (за групою крові).
13. Концепція харчування предків (сироїдіння і сухоїдіння).
14. Характеристики зредукованої дієти.
15. Характеристики кембріджської дієти.
16. Концепція головного харчового фактора.
17. Концепція індексів харчової цінності.
18. Концепція «живої» енергії та уявних ліків.
19. Дієта М. Бірхер-Беннера (енергетична дієта).
20. Поняття лікувального харчування, його завдання.
21. Принципи лікувального харчування.
22. Характеристика основних лікувальних дієт.
23. Основні завдання дієтичного харчування.
24. Поняття лікувально-профілактичного харчування.
25. Завдання ЛПХ.
26. Особливості лікувально-профілактичних раціонів.
27. Суть застосування молочних функціональних продуктів.
28. Охарактеризуйте комбіновані продукти.
29. Що таке енпіти? Де їх застосовують?
30. Опишіть доцільність використання біопродуктів.
31. Класифікація функціональних продуктів.
32. Особливості виробництва кисломолочних напоїв функціонального призначення.
33. Охарактеризуйте користь вживання йогурту і кефіру.
34. Позитивні якості йогурту із зерновими культурами.
35. Нові напрями у виробництві молочних десертів.
36. Правила раціонального харчування.
37. Етапи хвороб нервової системи і хвороб органів?
38. Нетрадиційні джерела отримання протеїнових концентратів та білкововмісних напівфабрикатів.
39. Лікувальні властивості компонентів плодоовочевої сировини та їх вплив на життєдіяльність організму людини.
40. Ягоди, листя і бруньки рослинної сировини, як перспективна сировина для отримання функціональних інгредієнтів.

41. Дикорослі ягоди, як перспективне джерело отримання натуральних харчових барвників.

42. Характеристика нетрадиційної антоціановмісної сировини

43. Роль стабілізаторів-антиоксидантів при виробництві природних барвників та їх основні представники

44. Розкрити технологічні аспекти особливості збагачення харчових продуктів сполуками заліза

45. Розкрити технологічні аспекти особливості збагачення харчових продуктів сполуками кальцію.

46. Розкрити технологічні аспекти особливості збагачення харчових продуктів сполукам йоду.

47. Роль зернових культур у створенні функціональних харчових продуктів.

48. Характеристика різних видів чаю з точки зору їх біологічної активності та можливості використання для збагачення харчових продуктів.

49. Використання чаю безпосередньо та в суміші з лікарськими травами.

50. Профілактичне та лікувальне застосування чаю і препаратів із нього.

51. Дати біохімічну характеристику горіхів, як природного джерела цінних компонентів.

52. Використання горіхів у профілактичному харчуванні та для збагачення традиційних харчових продуктів.

53. Використання пшеничних висівок у виробництві страв і кулінарних виробів

54. Напрями створення рибних продуктів функціонального призначення

55. М'ясні вироби із використанням харчових композицій рослинного походження.

56. На які групи умовно розділяють функціональні напої?

57. Які напої відносять до фармацевтичних?

58. Які напої відносять до нейроцевтичної групи?

59. Наведіть класифікацію функціональних напоїв

60. Наведіть найбільш значимі функціональні інгредієнти.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:

1) вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях;

2) тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 3-5 балів, не переписуються, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів - він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 3 бали;

3) участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей.

При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи кулінарної етнології для розв'язання практичних задач.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Залік / Екзамен				24	40

Разом по дисципліні	60	100
---------------------	----	-----

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі. До екзамену допускається здобувач вищої освіти, який виконав не менше 90% лабораторних завдань та набрав під час опитування та тестування від 36 до 60 балів

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

- «відмінно» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;

- «добре» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;

- «задовільно» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;

- «не задовільно» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відмінно
82 - 89	B	добре
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	задовільно
35 – 59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0 – 34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Для вивчення дисципліни студенти мають можливість

користуватись текстовими підручниками, їх електронними версіями, методичними рекомендаціями, наочними таблицями кафедри, переглянути учбовий відеофільми.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

1. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. М. Савінок. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с.

2. Вибрані питання нутріціології / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва [та ін.]. Львів. Дрогобич : Коло, 2015. 118 с.

3. Харченко Н. В., Бабака О. Я. Гастроентерологія : підручник у 2-х томах. Кіровоград : Поліум, 2016. Т. 2. 432 с.

4. Григоренко А. Методичні рекомендації для лікарів загальної практики – сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування, згідно наказу МОЗ № 16 від 14.01.13. К., 2013. 30 с.

5. Дієтологія : підручник / Н.В. Харченко, Г.А. Анохіна, О.Я. Бабак [та ін.]. К. : МЕРИДІАН, 2012. 527 с

6. Притульська Н., Мотузка Ю. Товарознавчі засади позиціонування продуктів для ентерального харчування. Товари і ринки. 2014. № 2. С. 53-59.

7. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Євлаш В. В. Фізіологія харчування. Підручник. Х. : ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.

8. Коц С. М., Коц В. П. Основи медичних знань. Навчальний посібник. Харків: ХНПУ, 2019. 308 с.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад, харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов [та ін.]. Київ : АСК, 2007. 848 с. URL: <http://book4cook.in.ua/archives/278>

10. Здорове харчування - основа гармонійного розвитку : рекомендаційний показчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12545>

11. Азаренко Ю. М., Двінських Н. В., Кашенко О. В. Актуальність модернізації виробництва продуктів дитячого харчування. Проблеми та досягнення сучасної біотехнології : матеріали II міжнар.

наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 20 трав. 2022 р. Харків : НФаУ, 2022. С. 47-48. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28013>.

12. Аналіз забезпечення систем харчування лікувального призначення збалансованими групами нутрієнтів / О. І. Черевко [та ін.] Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2013. Вип. 2. С. 106-112. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_2_18

13. Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Підвищення харчової цінності продуктів для дитячого харчування з дотриманням вимог нутриціології. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. Т. 27, № 2. С. 170-180. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_2_19

14. Визначення комплексу БАР хлорофіловмісниховочів та розробка нанотехнологій продуктів для здорового харчування / Р. Ю. Павлюк [та ін.]. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2018. Вип. 1. С. 55-78. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_17

15. Гашук О. Л, Москалюк О. Є., Чернюшок О. А. Розробка м'ясних геродієтичних продуктів - основа здорового харчування. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. 2014. Т. 16, № 2 (4). С. 43-48. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2\(4\)](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(4))

16. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Упатова О. І., Цибань Л. С. Дієтичне харчування. Практичний курс : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 201 с

17. Омельченко З. І., Кисличенко В. С., Новосел О. М. Особливості харчування спортсменів. Механізми розвитку патологічних процесів і хвороб та їхня фармакологічна корекція : матеріали II наук.-практ. конф. з міжнар. участю, м. Харків, 21 листоп. 2019 р. Харків, 2019. С. 269. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/212^9>

Розробники програми:
доцентка

старша викладачка

Завідувачка кафедри
кандидатка с.-г. наук, доцентка



Наталя ШЕВЧУК

Алла ЗЮЗЬКО

Олена ПЕТРОВА