

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Харчових технологій

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

# Основи дієтичного харчування


Розробник:

Віктор ЮХНО, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент



Полтава  
2023 р.

## Форма опису навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<u>Основи дієтичного харчування</u>
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<b>ЮХНО Віктор</b> , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: <a href="mailto:yvictor.iukhno@pdaa.edu.ua">yvictor.iukhno@pdaa.edu.ua</a> , тел.:+380503045812, <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich</a>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	Всі спеціальності ПДАУ
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з хімії, біології.

### Заплановані результати навчання:

**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.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** ознайомитися з теоретичними основами дієтичного харчування, знати сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії здорового харчування, зміст і особливості різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, загальну схему дієтотерапії та застосування мінеральних вод; вміти розробляти меню при лікувально-дієтичному харчуванні відповідно до сучасних досягнень нутриціології; вміти готувати дієтичні страви.

### **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.

### Програма та структура навчальної дисципліни

#### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	лаб	с.р.		л	лаб	с.р.
Тема 1. Дієтичне харчування. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація	12	2	2	8	12	2	-	10
Тема 2. Дієтичне харчування при різноманітних захворюваннях. Характеристика дієт	10	4		6	10	-	-	10

Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального або дієтичного призначення	6	2	2	2	4	-	-	4
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення	17	2	-	15	16	-	-	16
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини	17	2	-	15	18	2		16
Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування	8	-	6	2	4	-	2	2
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування	14	2	2	10	12	-	-	12
Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні	6	2	2	2	4	-	-	4
в т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)	-	-	-	-	10	-	-	10
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>84</b>

### Оцінювання результатів навчання

#### Форми контролю результатів навчання

##### Денна форма навчання

Результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	ведення конспекту та захист лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
РН 7	16	35	40	9	100
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>9</b>	<b>100</b>

##### Заочна форма навчання

Результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	ведення конспекту та захист лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	контрольна робота	
РН 7	4	10	40	46	100
<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>100</b>

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

- ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (0-2 бали – для денної та заочної форм навчання): 0-1 бал – завдання не розкрито або не в повному обсязі; 2 бали – вичерпний виклад змісту завдання;

- розв'язування тестів (не передбачено);

- опитування (не передбачено);

- контрольна робота (0-9 балів – для денної форми навчання, 0-46 бали – для заочної форми навчання) (здобувачі денної форми навчання отримують: 0-3 бали – частково та поверхово розкрито лише окремі ключові моменти з питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння змісту питання; 4-6 балів – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю

розкриті всі питання; 7-9 балів – відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання; *здобувачі заочної форми*: 0-19 балів – частково та поверхово розкрито лише окремі ключові моменти з питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння змісту питання; 20-35 балів – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання; 36-46 бали – відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання);

- виконання лабораторних робіт та їх захист (0-5 балів – для денної форми навчання, 0-10 – для заочної форм навчання). *Здобувачі денної форми навчання* отримують 0-2 бали – відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 3-4 бали – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 5 балів – відмінна відповідь, повна орієнтація в проведеній роботі, результати роботи занотовані в робочому зошиті; *Здобувачі заочної форми навчання* отримують 0-4 бали – відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 5-7 бали – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 8-10 балів – відмінна відповідь, повна орієнтація в проведеній роботі, результати роботи занотовані в робочому зошиті;

- виконання завдань самостійної роботи (0-5 балів за кожне завдання для денної та заочної форми навчання): 0-2 бали – відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 3-4 бали – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 5 балів – відмінна відповідь, повна орієнтація в проведеній роботі, результати роботи занотовані в робочому зошиті.

*Поточний контроль* здійснюється на лабораторних заняттях протягом семестру у формі виконання та захисту лабораторних робіт, самостійної роботи та написання підсумкової контрольної роботи по закінченню вивчення дисципліни для очної форми навчання. *Здобувачі заочної форми навчання* виконують контрольну роботу передбачену навантаженням згідно методичних рекомендацій.

Форма проведення семестрового контролю згідно з робочим та навчальним планом – залік.

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни Денна форма навчання

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	ведення конспекту та захист лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Тема 1. Дієтичне харчування. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація	2	5	5		12

Тема 2. Дієтичне харчування при різноманітних захворюваннях. Характеристика дієт	4	-	5		9
Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального або дієтичного призначення	2	5	5		12
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення	2	-	5		7
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини	2	-	5		7
Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування	-	15	5		20
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування	2	5	5		12
Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні	2	5	5	9	21
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>9</b>	<b>100</b>

Заочна форма навчання

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	ведення конспекту та захист лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Дієтичне харчування. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація	2	-	5		7
Тема 2. Дієтичне харчування при різноманітних захворюваннях. Характеристика дієт	-	-	5		5
Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального або дієтичного призначення	-	-	5		5
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення	-	-	5		5
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини	2	-	5		7
Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування	-	10	5		15
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування	-	-	5		5
Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні	-	-	5	46	51
<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>100</b>

### **Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти**

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	не зараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3,0. Форма семестрового контролю – залік.

### **Політика навчальної дисципліни**

Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. 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 онлайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

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.

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.

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Презентації, відеоролики.

### **Рекомендовані джерела інформації:**

#### **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: 31.01.2023)
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: 31.01.2023)
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: 31.01.2023)
4. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 31.01.2023)
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: 31.01.2023).