

СИЛАБУС навчальної дисципліни « Технологія продуктів дієтичного харчування »

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Харчові технології
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр (стн (3 роки))
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС– 4,0 Загальна кількість годин – 120,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. (денна форма) лекцій – 4 год., лабораторних 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 Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел...+380503045812, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Компетентності	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
Програмні результати навчання	Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дієтичного харчування для здорової та хворої людини з урахуванням віку та умов праці .

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

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.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Дієтичне харчування. Основні теорії та концепції здорового 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

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 доброчесності	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: 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/polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf

Основні

1. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. В.І. Ципріяна. К.: Здоров'я, 1999. 566 с.
2. Дієтичне харчування: підручник / Черевко О.І. та ін. 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 / Пересічний М.І. та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. К. : КНТЕУ, 2008, 413 с.

Допоміжні

1. Будник Н.В., Калашник О.В., Кайнаш А.П., Назаренко В.О., Юхно В.М. Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2025. № 2. Том 25. С. 232-238. DOI: <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>
2. Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2004. 287 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 / Малигіна В.Д. 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. Швець Д.В., Юхно В.М. Особливості харчування людей літнього та похилого віку, методологія створення харчових продуктів геродієтичного призначення. *Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 15 грудня 2022 року)*. Полтава : Е-видання ПДАУ, 2022. С. 63-66.
7. Юхно В. М., Бражник М.В. Вивчення асортименту продукції дитячого дієтичного харчування у супермаркетах м. Полтава. *Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 24 грудня 2024 р.)*. Полтава : Е-видання ПДАУ, 2024. С. 279–282.
8. Юхно В.М. Використання насіння чіа у технології продуктів функціонального призначення. *Збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 21 грудня 2021 року)*. Полтава : РВВ ПДАА, 2021. С. 105-108.
9. Юхно В.М., Лукаш А.Ю. Вплив молочних продуктів на раціональне харчування людей похилого та літнього віку. *Матеріали IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» (15 жовтня 2024 року, м. Полтава, Україна)*. Полтава : Е-видання ПДАУ. С. 275–278.
10. Юхно В.М., Хомич Г.П. Функціональні напої на основі вторинної молочної сировини та нетрадиційної фітосировини *Матеріали V Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» (21 жовтня 2025 року, м. Полтава, Україна)*. Полтава : Е-видання ПДАУ, С. 269–273.

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. Функціональне харчування. URL : <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 31.01.2024)
3. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._ОСОБЛИВОСТИ_С.html (дата звернення: 31.01.2024).
4. 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)

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 02.09.2024 р. № 1

**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 лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Тема 1. Дієтичне харчування. Основні теорії та концепції оздоровчого харчування та їх реалізація	2	—	40	14	2
Тема 2. Наукові основи організації і проведення дієтичного харчування	4	—			4
Тема 3. Методологія розроблення раціонів дієтичного, оздоровчого або спеціального призначення	4	5			9
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення. Організація дієтичного харчування та особливості приготування дієтичних страв	2	20			22
Тема 5. Спеціальні дієти (дитяче дієтичне харчування, харчування спортсменів, геродієтичне харчування). Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні	4	5	40	14	63
Разом	16	30	40	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 лабораторних робіт	підсумкова контрольна робота	виконання та захист контрольної роботи	
Тема 1. Дієтичне харчування. Основні теорії та концепції оздоровчого харчування та їх реалізація	5	15	20	40	20
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	5	15	20	40	80
Тема 5. Спеціальні дієти (дитяче дієтичне харчування, харчування спортсменів, геродієтичне харчування). Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні					
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
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 лабораторних 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 лабораторних 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
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

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