

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень спеціальності 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для усіх освітніх програм зазначених спеціальностей
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90,0 із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. (денна форма) лекцій – 2 год., практичних занять – 2 год. (заочна форма) Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел.: +380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

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

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

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

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини.
 Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування.
 Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування.
 Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); *наочні методи* (спостереження, демонстрування); *практичні методи* (дослідні роботи, практичні заняття, 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 перекладання	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). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya_zdobuvachiv2025.pdf
- щодо академічної доброчесності	Списування під час виконання практичних занять, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist .
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu2025.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf

Основні

1. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. В.І. Ципріяна. К.: Здоров'я, 1999. 566 с.
2. Дієтичне харчування: підручник / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2016, 360 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
4. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей та ін. За ред. М.І. Пересічного. К.:КНТЕУ, 2008, 413 с.

Допоміжні

1. Бараболя О.В., Юхно В.М. Здорове харчування – запорука здоров'я. *Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 15 грудня 2022 року).* Полтава : Е-видання ПДАУ, 2022. С. 13-16.
2. Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2004. 287 с.
3. Дубова Г., Бесараб О., Гарник Т., Будник Н., Юхно В., Галкін О. (2025). Розроблення лікувально-профілактичних напоїв на основі соку сирої картоплі (*Solanum tuberosum*). *Фітотерапія. Часопис*, 1, 129–141, doi: <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-1-129>
4. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи, 2009. 836 с.
5. Мікробіологія та фізіологія харчування / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша, О.В. Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. К.: Кондор, 2009. 242 с.
6. 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.
7. 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.
8. Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В. Виробництво хлібобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р.* Полтава : ПДАУ, 2025. С. 99–102.
9. 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.

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>
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>
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: 27.01.2026)
4. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133>
5. Особливості створення нових видів функціональних продуктів [Електронний ресурс]. URL: http://ebooktime.net/book_74_glava_33_3.7._OSOBLIVOSTI_C.html

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 12.01.2026 р. № 11

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

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

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

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

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

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

Шкала та критерії оцінювання
Опитування лекційного матеріалу

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

Опитування лекційного матеріалу
(заочна форма)

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

Виконання та захист практичних робіт

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

Виконання та захист практичних робіт
(заочна форма)

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

Виконання та захист самостійної роботи

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

Виконання та захист контрольної роботи
(заочна форма)

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

Підсумкова контрольна робота

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

Підсумкова контрольна робота
(заочна форма)

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