

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Харчових технологій

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (вибіркова фахова навчальна дисципліна)

# Технологія продуктів дієтичного харчування

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

Розробник:

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




Гарант:

Ніна БУДНИК, завідувач кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент



Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b><u>Технологія продуктів дієтичного харчування</u></b>
<b>Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти</b>	вибіркова фахова навчальна дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>ЮХНО Віктор</b> , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: <a href="mailto:viktor.iukhno@pdaa.edu.ua">viktor.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>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність Освітня програма</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Технологія дитячих та геродієтичних продуктів, Біохімія сировини і харчових продуктів, Технологічне обладнання харчових виробництв, Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі.

### **Заплановані результати навчання**

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

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

**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, ПРН:** Уміти застосовувати знання з виробництва продуктів дієтичного харчування для здорової та хворої людини з урахуванням віку та з умов праці.

## Програма та структура навчальної дисципліни

### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма (181ХТ 6д 2022)			
	усього	у тому числі		
л		лаб	с.р.	
Тема 1. Дієтичне харчування як важливий лікувальний фактор. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація методами інноваційних технологій	14	2	2	10
Тема 2. Дієтичне харчування при захворюваннях крові, органів травлення, печінки та жовчних шляхів, ендокринної системи, нирок	12	2		10
Тема 3. Складання добового раціону та одноденних меню	12	4	2	6
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення	18	2		16
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини	18	2		16
Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування	18		16	2
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування	16	2	2	12
Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні	12	2	2	8
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>80</b>

## Оцінювання результатів навчання

### Форми контролю результатів навчання

Програмні результати навчання	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	
ПРН	16	30	40	14	100
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>100</b>

Формами поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є:

- ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (0-2 бали. (2 бали – завдання розкрито в повному обсязі; 0-1 бали – завдання розкриті частково або відсутні));

- підсумкова контрольна робота (0-14 балів. (13-14 балів – повно розкриті всі питання, відмінна відповідь; 9-12 – розкриті всі питання з невеликою кількістю неточностей; 6-8 балів – не всі питання розкриті, відповідь задовільна; 5-3 бали – частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань та допущені певні суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питань; 0-2 – питання не розкриті взагалі або частково є відповідь на одне питання з великими неточностями));

- виконання лабораторних робіт та їх захист (0-5 балів. (4-5 балів – робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна

відповідь з невеликою кількістю неточностей; 2-3 балів – робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна з невеликою кількістю неточностей; 0-1 бали – робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань та допущені певні суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питань));

- виконання завдань самостійної роботи (0-5 балів за тему самостійної роботи (4-5 балів – робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей; 2-3 балів – робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна з невеликою кількістю неточностей; 0-1 бали – робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань та допущені певні суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питань).

*Поточний контроль* здійснюється на лабораторних заняттях протягом семестру у формі виконання та захисту лабораторних робіт, самостійної роботи, групового опитування та написання контрольної роботи по закінченню вивчення дисципліни.

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом є – *залік*.

Проведення контрольних заходів здійснюється за допомогою засобів оцінювання та методів демонстрування результатів навчання здобувачів вищої освіти.

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

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 як важливий лікувальний фактор. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація методами інноваційних технологій	2		5		7
Тема 2. Дієтичне харчування при захворюваннях крові, органів травлення, печінки та жовчних шляхів, ендокринної системи, нирок	2	5	5		12
Тема 3. Складання добового раціону та одноденних меню	2	5	5		12
Тема 4. Асортимент і технології страв дієтичного призначення	2	5	5		12
Тема 5. Організація дієтичного харчування хворої людини	2	5	5		12

Тема 6. Особливості приготування страв для дієтичного харчування	2	5	5	14	7
Тема 7. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування	2		5		12
Тема 8. Мінеральні води України, методики їх використання в дієтичному харчуванні	2	5	5	14	26
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>14</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 – 120 год. Кількість кредитів – 4,0. Форма семестрового контролю – залік.

### **Політика навчальної дисципліни**

- *Політика 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).
- *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). 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>. Письмові

роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

- *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. о 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.
- На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

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

Презентації, відеоролики.



### **Рекомендовані джерела інформації:**

#### **Основні**

1. Гігієна харчування з основами нутриціології / за ред. В.І. Ципріяна. К.: ВСВ «Медицина», 2007. 528 с.
2. Дієтичне харчування: підручник / Черевко О.І. та ін. Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2016, 360 с.
3. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 2 / за ред. О. І. Черевка, М.І. Пересічного. 4-те вид., переробл. та допов. Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. 592 с.
4. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г., Функціональні продукти. Одеса: Друк., 2003. 312 с.
5. Пономарьов П.Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. К.: Лібра, 1999. 272 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
7. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / Пересічний М.І. та ін.; за ред. М.І.Пересічного. К.: КНТЕУ, 2012, 532 с.

#### **Допоміжні**

1. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учения о питании. Донецк: Донеччина, 2000. 352 с.
2. Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2004. 287 с.

3. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К.: Професіонал, 2007. 384 с.
4. Концепція державної політики у сфері харчування населення України на період до 2005 р. *Практичний лікар*. 2001. № 1. С 50-53.
5. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи, 2009. 836 с.
6. Мікробіологія та фізіологія харчування / Малигіна В.Д. та ін. К.: Кондор, 2009. 242 с.
7. 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.
8. Роль апіпродуктів у харчуванні / Волошин О.І. та ін. *Актуальні питання гігієни харчування та безпеки харчових продуктів: Тези доповідей ІV міжнародної науково-практичної конференції*. К., 2006. С. 14-15.
9. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения. Учебное пособие / Салавелис А.Д., Дьяконова А.К. Т 38 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: 29.08.2022)
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: 29.08.2022)
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: 29.08.2022)
4. Функціональне харчування. URL: <http://aandd.com.ua/?p=133> (дата звернення: 31.08.2022)
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: 31.08.2022)

