

Міністерство освіти і науки України
Біолого-технологічний факультет
Сумський національний аграрний університет
факультет
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

БК 12 (вибірковий) Дієтологія

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий)) Реалізується в межах освітньої програми

Реалізується в межах освітньої програми **18 – Виробництво та технології**

за спеціальністю **181 - Харчові технології**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник: Доця Кошель О.Ю., ст. викладач кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на Засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від 14.06.2022 № 18
	В.п. завідувача кафедри <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) Мельник О.Ю. (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Сабадаш С.М.
(підпис) (ПІБ)

в.п. заступника декана факультету, де реалізується освітня програма Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: к.т.н., доцент Мельник О.Ю.
(ПІБ)

к.т.н., доцент Степанова Т.М.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

Т.Баранік (підпис) (Т.Баранік) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.08. 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Дієтологія					
2.	Факультет/кафедра	Факультет біолого-технологічний, кафедра технології харчування					
3.	Статус ВК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (грами), складовою яких є ВК для	ОП «Харчові технології»					
5.	ВК може бути запропонований для	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»; ОП «Харчова безпечність та якість»					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 4-й семестр, Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів					
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)				Самостійна робота	
		Лекцій		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	
		8	2	22	-	120	
1	Мова навчання	Українська					
1	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юріївна					
1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
1	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Дієтологія» призначена вивченню лікувального та профілактичного харчування; дати відомості про характеристики дієт номерної системи; ознайомити з особливістю технології страв для цих дієт. В результаті вивчення дисципліни студент повинен: знати: - визначення понять «лікувальне» та «профілактичне харчування»; роль лікувального харчування у процесі лікування різних захворювань; характеристику дієт; перелік продуктів і страв, які використовуються при різних захворюваннях і які заборонено; принципи технологічної обробки продуктів для лікувального харчування; вміти: - скласти добовий раціон харчування при різних захворюваннях; готувати лікувальні страви.					
1	Мета освітнього компонента	Розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення					

		наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до складання дієт.
1	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<p>1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів.</p> <p>2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін - загальні технології харчових виробництв, технології харчування, основи фізіології та гігієни харчування.</p>
1	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження заліку.
1	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3351

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)				Як оцінюється ДРН
	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 18	ПРН 19	
ДРН 1. Знати основні зміни, які відбуваються у продуктах і способи найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямі.	x	x			Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять
ДРН 2. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів.	x	x	x		
ДРН 3. Знати науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів та способи їх практичної реалізації.	x				
ДРН 4. Знати основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції.	x	x			
ДРН 5. Аналізувати технологічні процеси з точки зору змін, що відбуваються під час ведення технологічного процесу під впливом різних факторів.	x	x		x	
ДРН 6. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності				x	
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху	x		x		
ДРН 8. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій			x	x	

Диф. залік

Комп'ютерне тестування (атестація)

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу						Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота				Самостійна робота		
	Лк		Лаб. з.		Денна	Заоч.	
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.			
ЛК Тема 1. Загальні положення 1. Поняття лікувального та профілактичного харчування. 2. Характеристика дієт № 1 і 2 політика стосовно здорового харчування. ЛБ Тема 1. Характеристика дієт № 1 і 2 СРС Особливості дієт № 1 і 2	2	2	2	-	20	-	[1, 3, 5]
ЛК Тема 2. Характеристика дієт номерній системи 1. Характеристика дієти № 5. 2. Характеристика дієт 7/10. Тема 1. Характеристика дієт 8, 9. Характеристика дієт 11,15.	2	-	4	-	20	-	[1, 2, 3, 5]
ЛК Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти 1. Вплив радіоактивних речовин на організм людини. 2. Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. ЛБ Тема 3. Вивчення антирадіаційної дієти. Особливості технологій страв для дієти.	2	-	4	-	20	-	[2, 4, 5]
ЛК Тема 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів 1. Лікувальні властивості круп'яних продуктів. 2. Лікувальні властивості овочів і фруктів. ЛБ Тема 4. Вивчення лікувальних властивостей продуктів. СРС Лікувальні властивості овочів і фруктів.	2	-	4	-	20	-	[1, 3, 4]
ЛК Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування 1. Технологія холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. 2. Технологія холодних страв. 3. Технологія супів. ЛБ Тема 5. Вивчення холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. СРС 5. Технологія солодких страв і напоїв	-	-	4	-	20	-	[3, 4, 6]
ЛК. Тема 6. Технологія м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного харчування 1. Технологія дієтичних страв з овочів та круп. 2. Технологія дієтичних страв з м'яса та риби. ЛБ Тема 6. Вивчення технології м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного харчування.	-	-	4	-	20	-	[1, 2, 5, 6]

СРС 6. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів							
Всього	8	2	22	-	120	-	

4.МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин (дн/зч)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин (дн/зч)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	2/10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 2	Лабораторне заняття (ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень)	28/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8/17
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 5	Лабораторне заняття (демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень)	10/3	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/18
ДРН 6	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/15
ДРН 7	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/20
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14/5	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	16/26

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	7 тиждень
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	15 тиждень
3	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	15 тиждень
4.	Диф.залік	30 балів / 30%	16 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Виконано усі вимоги завдання	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Виконано усі вимоги завдання	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<6 балів Вимоги щодо завдання не виконано	6-10 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	10-13 балів Виконано усі вимоги завдання	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів Вимоги щодо завдання не виконано	6-10 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	10-13 балів Виконано усі вимоги завдання	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

<i>Екзамен</i>	<i><10 балів</i>	<i>10-18 балів</i>	<i>18-28 балів</i>	<i>30 балів</i>
	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>

5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

<i>№</i>	<i>Елементи формативного оцінювання</i>	<i>Дата</i>
<i>1.</i>	<i>Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-3</i>	<i>7 тиждень</i>
<i>2.</i>	<i>Письмовий контроль знань після вивчення тем 4-6</i>	<i>15 тиждень</i>
<i>3.</i>	<i>Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття</i>	<i>Протягом 1-15 тижнів</i>
<i>4.</i>	<i>Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації</i>	<i>8 тиждень</i>
<i>5.</i>	<i>Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом</i>	<i>15 тиждень</i>

1. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Диетическое питание: учебное пособие-справочник: в 2 т. – Сумы, 2011. – т.1: Физиологические основы диетического питания / А.И.Черевко, Н.В.Дуденко, Л.Ф.Павлоцкая, Л.Р.Димитриевич. – 2011. – 432 с.
2. Лечебное питание: практическое руководство / под ред. акад. д.м.н., проф. И.К.Лотогуза. – Харьков: Торсинг-Ростов н/Д: Феникс, 2002.- 544 с.
3. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептов. – М.: «Экономика» , 1971. – 303 с.
4. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М.Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії – теорія і практика [Текст] Київ: «Медекол МНЦ БІО-ЕКОС»,1999.–231 с.

6.2 Допоміжна

5. Справочник по диетологии [Текст] / под ред. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Медицина, 2002. – 544 с. – ISBN 5-225-04723-8.

6. Функциональные продукты питания /В.И.Теплов,Н.М.Белецкая и др.-М.:А-Приор,2008

.-С.19-188

6.3 Інформаційні ресурси

<http://www.restorator.ua/>

<http://restorator.name/>

<http://restoratorchef.ru/>

<http://top-restorator.at.ua/>