

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет харчових технологій  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента  
ВК 7 (вибірковий) Технологія продуктів дієтичного призначення**

---

Реалізується в межах освітньої програми 181 - Харчові технології

за спеціальністю 181 - Харчові технології

**на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти**

Суми – 2023

Кошель О.Ю., доцент кафедри технології харчування

(підпис) Кошель (прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на Засіданні кафедри <b>технології харчування</b>  (назва кафедри)	протокол від 26.05.2023 № 25
	Завідувач кафедри  <u>Мельник</u> (підпис)  <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

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

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

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Степанова Т.М.  
(ПІБ)

Мельник О.Ю.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації

(підпис)

Таран (Таран Таранів)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.08. 2023 р.

СНАУ, 2023 рік

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	Технологія оздоровчих харчових продуктів					
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології вання					
3.	Статус ВК	Обов'язковий					
4.	Програма/Спеціальність(програми), овою яких є ВК для	ОП «Харчові технології»					
5.	ВК може бути запропонований для	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 8-й семестр, Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів					
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	заочна
		12	-	24	-	114	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кощель Олена Юріївна					
11.1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «ТІДП» призначена для вивчення факторів, призначена вивченню лікувального та профілактичного харчування; дає відомості про характеристику дієт номерної системи; ознайомлює 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.					

13.	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 проектування харчових продуктів функціонального призначення.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів. 2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін – Дієтологія, Інноваційні технології в підприємствах галузі, Технологія продуктів оздоровчого призначення.
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження заліку.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3351">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3351</a>

## 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) <sup>1</sup>						Як оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН 2	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		x				
ДРН 4. Знати основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції.	x		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		x				x	



рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізувати їх у практичній діяльності							Диф. залік Комп'ютерне тестування (атестація)
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 x	

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

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

2. Лікувальні властивості овочів і фруктів. ЛБ Тема 4. Вивчення лікувальних властивостей продуктів. СРС Лікувальні властивості овочів і фруктів.							
<b>ЛК Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування</b> 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	2	-	4	-	20	-	[3, 4, 6, 7]
<b>ЛК. Тема 6. Технологія м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного харчування</b> 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. СРС 6. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів	4	-	4	-	20	-	[1, 2, 5, 6]
Всього	14	2	16	-	120	-	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин (дн/зч)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кількість годин (дн/зч)
ДРН 1	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> )	2/10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 2	Лабораторне заняття ( <i>ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень</i> )	28/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8/17
ДРН 3	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> )	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 4	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда,</i>	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення	6/10

	<i>демонстрація графічного матеріалу)</i>		опорного конспекту лекцій	
ДРН 5	Лабораторне заняття ( <i>демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень</i> )	10/3	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/18
ДРН 6	Практична робота ( <i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i> )	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/15
ДРН 7	Практична робота ( <i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i> )	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/20
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття ( <i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i> )	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%	14 тиждень
3.	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	14 тиждень
4.	Диф.залик	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	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
Вимоги щодо завдання не виконано	Відсутність вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	< 12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
Вимоги щодо завдання не виконано	Відсутність вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне	< 6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів



<i>тестування (атестація)</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
	<i>&lt; 6 балів</i>	<i>6-10 балів</i>	<i>10-13 балів</i>	<i>15 балів</i>
<i>Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
	<i>&lt; 10 балів</i>	<i>10-18 балів</i>	<i>18-28 балів</i>	<i>30 балів</i>
<i>Диф. залік</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відумливість, 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>14 тиждень</i>
<i>3.</i>	<i>Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття</i>	<i>Протягом 1-14 тижнів</i>
<i>4</i>	<i>Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації</i>	<i>8 тиждень</i>
<i>4.</i>	<i>Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом</i>	<i>14 тиждень</i>

## **1. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)**

### **6.1. Основні джерела**

1. Дієтичне харчування: навчальний посібник-довідник: у 2 т. – Суми, 2021. – т.1: Фізіологічні основи дієтичного харчування / О.І.Черевко, Н.В.Дуденко, Л.Ф.Павлоцька, Л.Р.Димитрійович. – 2021.- 432 с.
2. Лікувальне харчування: практичне керівництво/під. ред.. акад, д.м.н., проф. І.К.Логотуза. - Харків: Горсінг-Ростов н / Д: Фенікс, 2022. - 544 с.
3. Довідник з дієтології: 3-є уз., перероб. та дод. / Під. ред.. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. - М.: Медицина, 2022. - 473 с.
4. Класифікації захворювань органів травлення: довідник / О.Я. Бабак, О.А. Голубовська, Н.Б. Губергріц та ін.; за ред. Н.В. Харченко. Кіровоград: Поліум, 2019. 55 с.
5. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах [Текст] : навч. посіб. / М. П. Гребняк [та ін.] ; рец.: М. В. Погорєлов, В. В. Бабієнко. - Дніпро : Акцент ПП, 2018. – 248 с.
6. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування [Текст] : Підручник / Н.Я. Орлова. - Київ : б. в., 2021. - 248 с.

### **6.2 Допоміжна література**

7. «Дієтологія». Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для студентів денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 26.
8. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.

### **6.3 Інформаційні ресурси**

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

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