

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

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента  
ВК 12 (вибірковий) Дієтологія**

Реалізується в межах освітньої програми **18 – Виробництво та технології**  
за спеціальністю **181 - Харчові технології**

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

Розробник: Кошель **Олена КОШЕЛЬ**, доцент кафедри технологій харчування  
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <b>технологій харчування</b> (назва кафедри)	протокол від 31.05.2024 № <u>19</u>
	Завідувач кафедри  <u>Мельник</u> (підпис)  <b>Оксана МЕЛЬНИК</b> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Кошель **Олена КОШЕЛЬ**  
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету харчових технологій,  
де реалізується освітня програма Болгова **Наталія БОЛГОВА**

Рецензія на робочу програму надана: Боковець **Сергій БОКОВЕЦЬ** (додається)  
Мельник **Оксана МЕЛЬНИК** (додається)  
(підпис)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації Наран **Надія Наранів**  
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06. 2024 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	ВК 12 Дієтологія								
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування								
3.	Статус ВК	Вибірковий								
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ВК для	ОПП «Харчові технології»								
5.	ВК може бути запропонований для	ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»								
6.	Рівень НРК	6-й рівень								
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 4-й семестр, денна – 8 семестр, денна – 2 семестр Тривалість вивчення – 15 тижнів								
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів								
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)								
		Лекційні			Лабораторні/ Практичні			Самостійна робота		
		Денна на 8 с.	Денна 4с.	Денна 2с.	Денна	Денна ПЗ 4с.	Денна 2с.	Денна 8 с.	Денна на 4с.	Денна 2с.
	6	14	14	16	46	46	128	90	90	
10.	Мова навчання	Українська								
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юріївна								
11.	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net								
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Дієтологія» призначена вивченню лікувального та профілактичного харчування; дає відомості про характеристику дієт номерної системи; ознайомлює з особливостями 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 складання дієт.
14.	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>
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження заліку. Кодекс академічної доброчесності ( <a href="http://surl.li/khyd">http://surl.li/khyd</a> )
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 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			<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i>	
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 реалізувати їх у практичній діяльності				x		<i>Диф.залик</i>
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		

### 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	Лаб. з.				
<b>ЛК Тема 1. Загальні положення</b> 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	-	2/8	8	20/14/14	-	[1, 3, 5,6,7]
<b>ЛК Тема 2. Характеристика дієт номерній системи</b> 1.Характеристика дієти № 5. 2. Характеристика дієт 7/10. ЛБ Тема 2. Характеристика дієт 8, 9. СРС Характеристика дієт 11.15.	-2/2	-	2/8	8	20/14/14	-	[1, 2, 3, 5,8]
<b>ЛК Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти</b> 1.Вплив радіоактивних речовин на організм людини. 2.Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. ЛБ Тема 3. Вивчення антирадіаційної дієти. СРС Особливості технологій страв для дієти.	-2/2	-	2/8	8	22/14/14	-	[2, 4, 5,7,8]
<b>ЛК Тема 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів</b> 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.	-2/2	-	2/8	8	22/16/16	-	[1, 3, 4,5,8]
<b>ЛК Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування</b> 1 Технологія холодних, солодких страв, супів для	-2/2	-	4/8	8	22/16/16	-	[3, 4, 6,7]

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							
<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	-	4/6	6	22/16/16	-	[1, 2, 5, 6]
Всього	6/14/1 4	-	16/ 46	4 6	128/90/9 0	-	

#### 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	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів 3	10/15



	<i>розв'язання технологічних проблем виробництва)</i>		візуальним супроводженням	
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	Дата складання
<b>Модуль 1 (50 балів):</b>			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (3 ЛБ по 10 балів)	30 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 1-3
<b>Модуль 2 (50 балів):</b>			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (3 ЛБ по 10 балів)	30 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 4-6

#### 5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент <sup>1</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно <sup>2</sup>
Усний захист лабораторних робіт	1 бал <i>Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	1,5 бали <i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні</i>	1,7 бали <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	2 бали <i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	<i>Тест включає 10 питань, кожне з яких оцінюється в 0,5 балів</i>			
Неформальна освіта (Prometheus)*	<i>За наявності сертифікату – 35 балів</i>			
	<i>&lt; 12 балів</i>	<i>12-23 бали</i>	<i>24-29 балів</i>	<i>30 балів</i>

<sup>1</sup> Зазначити компонент сумативного оцінювання

<sup>2</sup> Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

Іспит (письмова відповідь)	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконана, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті</i>	<i>Виконані всі вимоги до завдання</i>	<i>Виконані всі вимоги до завдання, продемонстровано власне рішення, підхід</i>
----------------------------------	---	--	--	---

### 5.3.Формативне оцінювання

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	Відповідно до графіку навчального процесу
2.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування	
3.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу, отримання сертифікату

## **6. 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.Логогуза. - Харків: Торсінг-Ростов н / Д: Фенікс, 2022. - 544 с.
3. Довідник з дієтології: 3-е 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. Губергіц 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. Погорелов, 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.
9. Нутриціологія. Навчальний посібник до лекційних та практичних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Кошель О.Ю., Степанова Т.М., Серєда О.Г. - Суми, 2024. – 172 с. Протокол №4 від «6» квітня 2024 р.

### **6.3 Інформаційні ресурси**

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

<http://restorator.name/>

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