

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

Суми – 2025

Розробник: Кафедра Олена КОШЕЛЬ, доцент кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології</u> <u>харчування</u> (назва кафедри)	протокол від 04.06.2025 № 23
	Завідувач кафедри <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Марина САМІЛИК
(підпис)

Марина САМІЛИК
(ПІБ)

Декан факультету харчових технологій,
де реалізується освітня програма

Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана:

Сергій БОКОВЕЦЬ
(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ (додається)

Оксана МЕЛЬНИК (додається)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Надія Баранівська
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06 . 2025 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 «Крафтові технології та гастрономічні інновації» / «Харчові технології»		
5.	ВК може бути запропонований для	ОПП «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6-й рівень		
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна — 8 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
		14	46	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	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 – загальні технології харчових виробництв, технології харчування, основи фізіології та гігієни харчування.
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження заліку. Кодекс академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3351
17.	Ключові слова	Дієтологія, лікувальні властивості, дієти, дієтичні страви.

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 ОПП)				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 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	Диф.залик
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати ктичним 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 ⁵
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	Лк	Лаб. з.	
Модуль 1			
Тема 1			
Лекційне заняття 1. Загальні положення 1. Поняття лікувального та профілактичного харчування. 2. Характеристика діет № 1 і 2 політика стосовно ового харчування. Лабораторне заняття 1. Характеристика діет № СРС 1 Особливості діет № 1 і 2	2	6	12
			[1, 3, 5,6,7]
Тема 2			
Лекційне заняття 2. Характеристика діет у номерній системі 1.Характеристика діети № 5. 2. Характеристика діет 7/10. Лабораторне заняття 2. Характеристика діет 8, 9. СРС 2 Характеристика діет 11,15.	2	6	12
			[1, 2, 3, 5,8]
Тема 3			
Лекційне заняття 3. Характеристика антирадіаційної діети. 1.Вплив радіоактивних речовин на організм людини. 2.Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. Лабораторне заняття 3. Вивчення антирадіаційної діети. СРС 3 Особливості технологій страв для діети.	2	6	12
			[2, 4, 5,7,8]
Тема 4			
Лекційне заняття 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів 1. Лікувальні властивості круп'яних продуктів. 2. Лікувальні властивості овочів і фруктів. Лабораторне заняття 4. Вивчення лікувальних властивостей продуктів. СРС 4 Лікувальні властивості овочів і фруктів.	2	6	12
			[1, 3, 4,5,8,9]
Модуль 2			
Тема 5			
Лекційне заняття 5. Технологія холодних страв та супів для дієтичного харчування	2	6	12
			[3, 4, 6,7,8]

1. Технологія холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. 2. Технологія холодних страв. 3. Технологія супів. Лабораторне заняття 5. Вивчення холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. СРС 5. Технологія солодких страв і напоїв.				
Тема 6				
Лекційне заняття 6. Технологія м'ясних страв та інших страв дієтичного харчування 1. Технологія дієтичних страв з м'яса птиці. 2. Технологія дієтичних страв з м'яса. Лабораторне заняття 6. Вивчення технології м'ясних та інших страв дієтичного харчування. СРС 6. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів.	2	6	12	[1, 2, 5, 6;10-12]
Тема 7				
Лекційне заняття 7. Технологія рибних страв дієтичного харчування 1. Технологія дієтичних страв з риби. 2. Технологія дієтичних страв з морепродуктів. Лабораторне заняття 7. Вивчення технології рибних страв дієтичного харчування. СРС 7. Технологія дієтичних страв з риби та морепродуктів.	2	6	10	[1, 2, 5, 6;10-12]
Тема 8				
Лабораторне заняття 8. Вивчення технології молочних страв дієтичного харчування. СРС 8. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів Всього	-	4	8	[1, 2, 5, 6; 8;12]
	14	46	90	

4.МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин (дн)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	10

ДРН 2	Лабораторне заняття (ілюстрація карт, рисуноків та проведення лабораторних досліджень)	4	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	10
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	10
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	10
ДРН 5	Лабораторне заняття (демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень)	4	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	10
ДРН 6	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	4	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10
ДРН 7	Практична робота (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	4	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	8
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	4	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	8

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
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (4 ЛБ по 7 балів)	28 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	22 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (4 ЛБ по 7 балів)	28 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	22 балів	після вивчення тем 5-8

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент ¹	Незадовільно 1 бал	Задовільно 2-3 бали	Добре 4-5 балів	Відмінно ² 6-7 балів
Усний захист лабораторних робіт	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 11 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали			

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

¹ Зазначити компонент сумативного оцінювання

² Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

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. Дмитрієвич. – 2021.- 432 с.
2. Лікувальне харчування: практичне керівництво/під. ред. акад. д.м.н., проф. І.К.Логотуза. - 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. Губергріц та ін.; за ред. Н.В. Харченко. Кіровоград: Поліум, 2021. 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, 2021.— 248 с.
6. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування [Текст] : Підручник / Н.Я. Орлова. - Київ : Б. в., 2021. - 248 с.
7. Nutrition : basic substances : educational and methodical textbook [Electronic resource] / Igor Mazurenko, Li Yunbo, Yu Shuqi [and others]. – Odesa : "Astroprint", 2025. – 378 p.

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., Серeda О.Г. - Суми, 2024. – 172 с. Протокол №4 від «6» квітня 2024 р.
10. Дієтологія. Методичні вказівки до лекційних занять для студентів зі спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти, СВО «Бакалавр». Автор Кошель О.Ю. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с. 99.
11. Дієтологія. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять для студентів зі спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти, СВО «Бакалавр». Автор Кошель О.Ю. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с. 26.
12. Дієтологія. Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для студентів зі спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти, СВО «Бакалавр». Автор Кошель О.Ю. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с. 90.

6.3 Інформаційні ресурси

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

<http://restorator.name/>

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