

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК 6 (вибірковий) Дієтологія

Спеціальність	«Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

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

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від 02.06.2026 № 21
	Завідувач кафедри <u>Мельник</u> (підпис) <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Кауф Олена КОШЕЛЬ
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету харчових технологій,
де реалізується освітня програма Б Наталія БОЛГОВА

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

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації Н. Бан (Наталія Банак)
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 2026 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 6 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» / 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	5 рік				
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів				
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)				
		Лекційні		Лабораторні/ Практичні		Самостійна робота
		Заочна		Денна	Заочна	Денна Заочна
		8		-	16	- 126
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; характеристики 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	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. 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 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.	х	х			Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять
ДРН 2. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів.	х	х	х		
ДРН 3. Знати науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів та способи їх практичної реалізації.	х				
ДРН 4. Знати основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції.	х	х			
ДРН 5. Аналізувати технологічні процеси з точки зору змін, що відбуваються під час ведення технологічного процесу під впливом різних факторів.	х	х		х	
ДРН 6. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності				х	Диф.залік
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху	х		х		
ДРН 8. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій			х	х	

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	пз	Денна	Заоч.	
Модуль 1							
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	-	4	-	20	[1, 3, 5,6,7]
ЛК Тема 2. Характеристика дієт номерній системи 1.Характеристика дієти № 5. 2. Характеристика дієт 7/10. ЛБ Тема 2. Характеристика дієт 8, 9. СРС Характеристика дієт 11,15.	-	2	-	4	-	20	[1, 2, 3, 5,8]
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. СРС Особливості технологій страв для дієти.	-	-	-	4	-	20	[2, 4, 5,7,8]
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.	-	-	-	6	-		[1, 3, 4,5,8]
Модуль 2							
ЛК Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування 1 Технологія холодних, солодких страв, супів для	-	2	-	4	-	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							
ЛК Тема 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. ЛБ Тема 6. Вивчення технології м'ясних та інших страв дієтичного харчування. СРС 6. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів	-	2	-	4	-	16	[1, 2, 5, 6]
ЛК Тема 7. Технологія рибних страв дієтичного харчування 1. Технологія дієтичних страв з риби. 2. Технологія дієтичних страв з морепродуктів. ЛБ Тема 7. Вивчення технології рибних страв дієтичного харчування. СРС 7. Технологія дієтичних страв з риби та морепродукти.	-	-	-	-	-	16	
ЛК Тема 8. Технологія молочних страв дієтичного харчування 1. Технологія молочних дієтичних страв. 2. Технологія кисломолочних дієтичних страв. ЛБ Тема 8. Вивчення технології молочних страв дієтичного харчування. СРС 8. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів	-		-	-	-	14	
Всього	-	8	-	16	-	126	

4.МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (зч)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин (зч)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда,	4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення	16

	<i>демонстрація графічного матеріалу)</i>		опорного конспекту лекцій	
ДРН 2	Лабораторне заняття (<i>ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень</i>)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	16
ДРН 3	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>)	2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	16
ДРН 4	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>)	2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	16
ДРН 5	Лабораторне заняття (<i>демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень</i>)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	16
ДРН 6	Практична робота (<i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i>)	-	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	16
ДРН 7	Практична робота (<i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i>)	-	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	15
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття (<i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i>)	-	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	15

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 5 балів)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (4 Лб по 5 балів)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів	після вивчення тем 5-8

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент ¹	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ²
Усний захист лабораторних робіт	<i>1 бал</i> <i>Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	<i>2 бали</i> <i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні</i>	<i>4 балів</i> <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>5 балів</i> <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 2 бали</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	

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. Димитрієвич. – 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-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, 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 «б» 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/>

Рецензія на Робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом си́лабус групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		

Член проектної групи ОПП 181 "Харчові технології", доцент, Мельник О.Ю.

(назва)

(ПІБ)

(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	✓		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	✓		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	✓		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	✓		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	✓		

Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	✓		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	✓		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	✓		
Література є актуальною	✓		

Рецензент (викладач кафедри) технології харчування

Боківська С.В.

(посада, ПІБ)

