

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

«Технологія продуктів дієтичного харчування»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП К 04-22

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Викладачі: Салавеліс Алла Дмитрівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Контакти: 048-712-40-78,

[Профайл](#)

onaпта@ukr.net



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі для денної форми навчання та на 3 курсі у 6 семестрі для заочної форми
Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	36	16	20	-
заочна	22	8	14	-
Самостійна робота, годин	Денна – 54		Заочна – 68	

[Розклад занять](https://www.rozklad.ontu.edu.ua/) <https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Технологія продуктів дієтичного харчування» предметом вивчення якого є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основами дієтичного харчування, його видами, особливостями технології виробництва дієтичних страв та виробів, особливостями організації дієтичного харчування в різних закладах ресторанного господарства залежно від категорій споживачів, особливостями переробки різних видів сировини для виготовлення дієтичних страв з метою збереження їх хімічного складу і харчової цінності, вивчення закономірностей і правил складання раціонів харчування з урахуванням різних груп споживачів і їх стану здоров'я

Освітній компонент «Технології продуктів дієтичного харчування» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів: «Харчова хімія», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Технічна мікробіологія», «Технологія продуктів ресторанного господарства з КР» «Етнічні кухні».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту «Технологія продуктів дієтичного харчування» є формування у студентів комплексу теоретичних та практичних знань щодо призначення продуктів та страв дієтичного призначення, особливостей технології їх виробництва, складання раціонів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування з врахуванням добової потреби в есенціальних компонентах харчування.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати** :

- *основні сучасні технології та особливості виготовлення страв та виробів дієтичного призначення;
- *види сучасних дієт харчування та раціонів профілактичного харчування;
- *основні принципи складання раціонів дієтичного харчування згідно стану здоров'я споживача
- *вимоги до засобів приготування та контролю якості страв та продукції дієтичного призначення
- *основні вимоги та технологічні особливості готування страв та виробів дієтичного призначення
- *основні вимоги до дієтичної продукції та страв;
- *основи раціонального, збалансованого харчування ;

*сучасне інновації та світові тенденції у даної сфері.

вміти :

*розробляти рецептури та готувати дієтичні страви та вироби ;

*розробляти раціони дієтичного харчування для різних груп споживачів;

*складати спеціалізовані раціони для профілактичного харчування ;

*застосовувати отриманні знання на виробництві;

*обробляти результати розрахунків індивідуальних потреб організму людини у нутрієнтах та хімічних складових сировини.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія продуктів дієтичного харчування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного, та програмного забезпечення.

К17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки харчової сировини у харчові продукти у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15. Впровадження сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Технологія продуктів дієтичного харчування»			
1	Предмет та задачі вивчення дисципліни. Сучасні проблеми харчування, різновиди харчування. Концепція здорового харчування. Проблеми та особливості сучасного харчування. Критерії класифікацій типів харчування. Специфічні види харчування. Значення в дієтичному харчуванні харчових продуктів.	4	1
2	Загальне поняття про дієтичне та лікувальне харчування. Принципи та особливості дієтичного харчування, раціони харчування види та призначення дієт, основні принципи приготування страв дієтичного та лікувального призначення. Поняття про незамінні фактори харчування. Поняття про хімічний склад та класифікації харчових продуктів.	4	2
3	Загальне поняття про профілактичне харчування. Принципи та особливості профілактичного харчування, раціони профілактичного харчування, види та призначення дієт, основні принципи приготування страв профілактичного, характеристика добавок лікувально-профілактичного призначення	2	2
4	Особливості технології виробництва дієтичних продуктів та страв, принципи пощадження, основні види сировини для дієтичних страв та способи її обробки, поняття про режими харчування, характеристика поліпшувачів, добавок для продуктів та страв лікувально-профілактичного призначення	4	2
5	Організація дієтичного, лікувального і профілактичного харчування в санаторно-курортних установах. Організація дієтичного, лікувального і профілактичного харчування в санаторіях-профілакторіях. Організація дієтичного і лікувального харчування в закладах ресторанного бізнесу	2	1
Разом за ОК:		16	8

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вивчення технології приготування перших страв дієтичного призначення	4	2
2	Вивчення технології приготування других страв дієтичного призначення	8	4
3	Вивчення технології приготування солодких страв дієтичного призначення	4	4
4	Складання дієтичних раціонів харчування для дітей шкільного віку з урахуванням сучасних вимог	4	4
Всього за ОК:		20	14

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Види та особливості сучасних дієт	5	6
2.	Види та характеристика продуктів алергенів	4	5
3.	Знайомство з поняттям глікемічний індекс та класифікація продукції згідно глікемічного індексу	4	6
4.	Технологія продукції та страв для профілактичного харчування в залежності від шкідливості виробництва	4	6
5.	Особливості виробництва продукції та страв для дитячого харчування в залежності від віку	4	5
6.	Технологія продукції та страв для харчування різних спеціальних груп населення (спортсменів, військовослужбовців)	4	6

7.	Технологія продукції та страв для харчування людей похилого віку	4	6
8.	Особливості організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	5	8
9.	Виконання індивідуальних завдань	20	20
	Всього	54	68

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Технологія продуктів дієтичного харчування»		
Лабораторні роботи*	56 x5= 25	56 x 4= 20
Самостійна робота*	35	40
Тест*	40	40
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи для денної та заочної форми

4,1 –5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,1– 4,0 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6– 2,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,5 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми

25,1 –35,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,1– 25,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,1 – 15,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо

0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно
----------------	--	--------------

Тестування для денної форми

22,0 - 40,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
13,0 - 21,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
3,0 – 12,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
1,0 – 2,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 0,9 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

заочна форми навчання

Тестування

30,1 - 40,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
20,1 - 30 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
10,1 – 20 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
0,1 – 10 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота

30,1 –40,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
20,1– 30,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,1 – 20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування)

8.Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1.Healthy nutrition - the healthy nation! [Текст] : collective monograph

/ L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. ; Responsible for release

L. M. Telezhenko ; Odessa national academy of food technologies. — Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenko, 2020. — 383 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1335731>

4. Дієтичне харчування [Текст] : підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : ХДУХТ ; Світ

кн., 2019. — 360 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 358-359 . <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1344954>

3. Оздоровче харчування [Текст]: навч. посіб./П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за заг. ред. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414747>

4. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унів. кн., 2019. — 279 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166298>

5. Павлоцька, Лариса Федорівна. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, О. Ф. Аксьонова, Л. А. Скуріхіна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 132 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046977>

2. Додаткові

1. Анохіна Г. А., Бондаренко О. О., Дорофєєв А. Е., Матюха Л. Ф., Степанов Ю. М., Ткач С. М., Харченко Н. В., Яременко О. Б. Рекомендації Української Гастроентерологічної Асоціації лікарям первинної та вторинної ланки охорони здоров'я з профілактики та лікування НПЗП-індукованих гастропатій. Затверджено на з'їзді гастроентерологів України 28 вересня 2017 року. Київ, 2017. 6 с.

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних занять з курсу "Технологія продуктів дієтичного харчування" [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 "Харчові технології" за ОПП "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форми навчання / Салавеліс А. Д., Калугіна І. М., Поплавська С. О., Молодан М. М. - відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2024. — 45 с.

3. Організація лікувального харчування в закладах охорони здоров'я України / за ред. О. В. Швеця. К.: КІМ, 2016. 368 с.

4. Павлоцька, Лариса Федорівна. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Дмитрієвич. — Суми : Унів. кн., 2015. — 441

5. Салавеліс, Алла Дмитрівна. Технологія продуктів дієтичного харчування [Текст] : навч. посіб. / А. Д. Салавеліс, А. К. Д'яконова, А. К. Бурдо ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2016. — 388 с.

Інтернет-ресурси, щодо питань інноваційних технологій та виробів харчової промисловості та інше: 1. Бібліотечні та патентні фонди ОНТУ.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

ПІДПИСАНО

Алла САЛАВЕЛІС

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «12» березня_2024 р. №_10_

В.о.Завідувача кафедри

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО

Марьяна КАШКАНО