

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

**«Основи лікувально-дієтичного та профілактичного
харчування»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань ***G "Інженерія, виробництво та будівництво"***

Код та найменування спеціальності ***G13 "Харчові технології"***

Освітньо-професійна програма : ***«Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування»***

Ступінь вищої освіти ***магістр***

Реєстраційний номер в навчальному відділі : **K 04-12/2025-26**

1. Загальна інформація



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

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

Профайл

Контакти: 048-712-40-78,
onapta@ukr.net

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі для денної форми навчання та на 1 курсі у 2 семестрі для заочної форми

Кількість: кредитів денна, заочна форми навчання - 8, годин – 240

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	72	18	30	24
заочна	28	6	12	10
Самостійна робота, годин	Денна – 168		Заочна – 212	

Розклад занять <https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування» предметом вивчення якого є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними положеннями та визначеннями у сфері лікувального, дієтичного та профілактичного харчування, особливостей сучасних підходів до збереження здоров'я людини, підбору сировини та технологічних прийомів для готування спеціалізованих лікувальних, дієтичних та профілактичних страв, методики складання раціонів харчування для різних груп споживачів згідно їх індивідуальних потреб та стану здоров'я, згідно норма добових потреб у нутрієнтах в залежності від віку, статі та діяльності людини.

Освітній компонент «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Технологія продукції ресторанного господарства з КР», «Виробнича практика», «Етнічні кухні», «Біохімія, технічна мікробіологія», «Харчові технології», «Основи наукових досліджень», «Технологія продуктів дієтичного харчування».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітніх компонентів (ОК) «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування» є забезпечення формування у студентів цілісної системи знань і умінь в сфері лікувального, дієтичного та профілактичного харчування, а також в особливостях підбору сировини, технологічних режимів для готування спеціалізованих страв та складання спеціалізованих раціонів харчування. В результаті вивчення курсу «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування» студенти повинні

знати:

- термінологію в сфері лікувального, дієтичного та профілактичного харчування
- мету, основні принципи, методи і напрямки організації спеціалізованого лікувально-дієтичного та профілактичного харчування для закладів ресторанного господарства;
- сучасні вимоги до правил та особливостей складання раціонів харчування для лікувального, дієтичного та профілактичного харчування, правила підбору сировини та технологічних особливостей готування страв;
- порядок розробки та затвердження нормативних документів на кулінарні страви для закладів ресторанного господарства та рекреаційного комплексу;

- основні сучасні технології та особливості виготовлення страв та виробів дієтичного призначення;
- види сучасних дієт дієтичного харчування та раціонів профілактичного харчування;
- *сучасні інновації та світові тенденції у даній сфері.

вміти :

- розробляти рецептури та технологічні інструкції лікувальних, дієтичних та профілактичних виробів та страв ;
- розробляти раціони лікувального, дієтичного та профілактичного харчування для різних груп споживачів;
- застосовувати отримані 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 «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності G13](#) та освітньо-професійній програмі [«Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з особливостями технології виробництва продукції та страв для лікувального, дієтичного та профілактичного харчування або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів дієтології і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

- РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
- РН 13*. Вміти працювати як автономно, так і в команді, проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування »			
1	Тема 1. Поняття про лікувально-дієтичне й профілактичне харчування ,основа й загальні принципи лікувально-дієтичного харчування,основа й загальні принципи профілактичного харчування.	2	0,5
2	Тема 2. Характеристика травної системи людини, умовах й місці переварювання основних харчових компонентів,загальна характеристика травної системи людини,поняття про обмін речовин, умовах і місці переварювання основних харчових компонентів, калорійності й механізмі утворення енергії в організмі .	4	1
3	Тема 3.Поняття про хімічний склад харчових продуктів, види харчування, поняття про види й цінність харчування,незамінних факторах харчування хімічному складі харчових продуктів, види харчування, класифікації харчових продуктів.	2	1
4	Тема 4.Загальна характеристика харчових продуктів для лікувального й дієтичного харчування, значення в лікувальному харчуванні харчових продуктів і показники їхньої якості, основи технології лікувального харчування, несумісність і нестерпність харчових продуктів	2	1
5	Тема 5. Основи організації й проведення дієтичного харчування,види й призначення дієт,характеристика основних лікувальних дієт, зондове харчування,характеристика розвантажувальних і спеціальних дієт, аюрведичне харчування, поняття про кислотність і лужність продуктів,поняття про глікемічний індекс,види й аналіз сучасних популярних дієт	4	1
6	Тема 6.Особливості організації дієтичного харчування в санаторно-курортних установах, організація дієтичного й лікувального харчування в санаторно-курортних установах,організація дієтичного, лікувального харчування в санаторіях, профілакторіях,організація дієтичного й лікувального харчування в системі громадського харчування	2	0,5
7	Тема 7.Основи організації й проведення профілактичного харчування ,принципи профілактичного харчування, основні раціони профілактичного харчування,особливості готування блюд для профілактичного харчування,прийоми теплової обробки продуктів	2	1
Разом за ОК:		18	6

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Лабораторна робота № 1. Вивчення технології приготування перших страв дієтичного призначення	4	2
2	Лабораторна робота № 2. Вивчення технології приготування других рибних страв лікувально-дієтичного призначення	4	2
3	Лабораторна робота № 3. Вивчення технології приготування других м'ясних страв лікувально-дієтичного призначення	4	2
4	Лабораторна робота № 4. Вивчення технології приготування других страв із сиру і яєць лікувально-дієтичного призначення	4	2
5	Лабораторна робота № 5. Вивчення технології приготування других страв з овочів і фруктів лікувально-дієтичного призначення	4	1
6	Лабораторна робота № 6. Вивчення технології приготування солод-	4	1

	ких страв дієтичного призначення		
7	Лабораторна робота № 7. Вивчення технології приготування страв профілактичного призначення	4	1
8	Лабораторна робота № 8. Розрахунок енергетичної цінності - калорійності продуктів харчування та страв з урахуванням їх хімічного складу	2	1
Всього за ОК:		30	12

5.3 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Практична робота №1. Складання науково обґрунтованих раціонів харчування для дітей дошкільного віку для дитячих садочків	4	1
2	Практична робота №2. Порівняння недільної норми споживання харчових продуктів із рекомендованими нормами для дітей у дитячому садку	4	1
3	Практична робота №3. Складання науково обґрунтованих раціонів харчування для дітей шкільного віку	4	2
4	Практична робота №4. Складання науково обґрунтованих раціонів геронтологічного харчування для людей похилого віку	4	2
5	Практична робота №5. Складання науково обґрунтованих раціонів профілактичного харчування для моряків	4	2
6	Практична робота №6. Складання науково обґрунтованих раціонів профілактичного харчування для робітників шкідливих виробництв, а також мешканців зон проживання із підвищеним радіаційним забрудненням	4	2
Всього за ОК:		24	10

5.4 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Загальна характеристика та особливості сучасних дієт	8	12
2	Загальна характеристика та види продуктів алергенів	8	10
3.	Знайомство з поняттям глікемічний індекс та класифікація продукції згідно глікемічного індексу	8	10
4.	Знайомство з поняттям кислотні та лужні харчові продукти, особливості їх використання у харчових раціонах	8	10
5.	Рекомендації харчування та існуючі дієти для онкохворих	8	10
6.	Рекомендації харчування та особливості дієт для стресостійкості	8	10
7.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно дитячого харчування	8	10
8.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно лікарняного харчування	8	10
9.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно шкільного харчування	8	10
10.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно харчування військово службовців	8	10
11.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно санаторно-курортного харчування	8	10
12.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно харчування літніх людей	8	10

13.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у законодавчих постановках стосовно харчування у державних установах	8	10
14.	Рекомендації харчування та особливості дієт для спортсменів	8	10
15.	Рекомендації харчування та особливості дієт для туристів	8	10
16.	Рекомендації харчування та особливості дієт для космонавтів	8	10
17.	Знайомство з рекомендаціями та нормами нутрієнтів у харчуванні військових закордонних	8	10
18.	Особливості організації лікувального та дієтичного харчування за кордоном	8	10
19.	Особливості організації лікувального, дієтичного харчування та профілактичного харчування у закладах ресторанного бізнесу	8	10
20.	Виконання індивідуальних розрахункових завдань	16	20
	Всього	168	212

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 – *іспит*.

Нарахування балів для денної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування»	
Лабораторні роботи	36 x 8 = 246
Практичні роботи	26 x 6 = 126
Тест*	146
Самостійна робота	206
Іспит	306
Всього за змістовний модуль 1	1006

Нарахування балів для заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. «Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування»	
Лабораторні роботи*	56 x 3 = 156
Практичні роботи*	56 x 3 = 156
Тест*	206
Самостійна робота	206
Іспит	306
Всього за змістовний модуль 1	1006

*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
Денної форми навчання
Лабораторні роботи**

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

Практичні роботи

1,5 - 2 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
1,0 - 1,4 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
0,5 – 0,9 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1 – 0,4 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна роботи

15,1 - 20 балів	Самостійна робота виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
10,1 - 15 балів	Самостійна робота виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,1 – 10 балів	Самостійна робота виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 5,0 балів	Самостійна робота виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

9,1 - 14,0 балів	81 - 100 % правильних відповідей	відмінно
6,1 – 9,0 балів	71 – 80% правильних відповідей	дуже добре
3,1 – 6,0 балів	31 – 70% правильних відповідей	добре
0,1 – 3,0 балів	15 – 30 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-14 % правильних відповідей	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу	дуже добре

	алу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Заочної форми навчання

Лабораторні роботи

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

Практичні роботи

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

Самостійна роботи

18 - 20 балів	Самостійна робота виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 17,9 балів	Самостійна робота виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,5 – 15 балів	Самостійна робота виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 10 балів	Самостійна робота виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

18 - 20 балів	81 - 100 % правильних відповідей	відмінно
4,0 - 17,9 балів	71 – 80% правильних відповідей	дуже добре
2,5 – 15 балів	31 – 70% правильних відповідей	добре
0,1 – 10 балів	15 – 30 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-14 % правильних відповідей	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.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозковий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

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. 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>

2. 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=OdONAHNT.1335731>

3. 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>

4. 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>

5. 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 : Унив. кн., 2019. — 279 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166298>

6.1. 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>

Додаткові:

1. Диетическое питание [Текст] : пособие-справочник : в 2 т. Т. 2 : Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания / А. И. Черевко, Л. Р. Дмитриевич, Л. А. Скурихина и др. — Сумы : Унив. кн., 2018. — 494 с. Мова: Російська Шифр: 64(075) Авторський знак: Д44

2. Вибрані питання нутріціології / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва та ін. — Львів — Дрогобич : Коло, 2015. 118 с.

3.Наказ МОЗ України №931 від 29.10.2013 р. «Про удосконалення організації лікувально-го харчування та роботи дієтологічної системи в Україні»
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2205-13#Text>

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

5. Методичні вказівки до виконання практичних занять з курсу " Основи лікувально-дієтичного та профілактичного харчування "[Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 "Харчові технології" за ОПП " Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування " ден. та заоч. форми навчання / Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Поплавська С.О.Молодан М.М.-відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 27 с.

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

7.Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

8.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

9.Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

10.Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

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

Алла САЛАВЕЛІС

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри ТРіОХ

Протокол від « 01 » квітня 2025 р. № 10

В.о. Завідувач кафедри

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного та оздоровчого харчування»
доц., каф. ТРіОХ

Геннадій ДІДУХ