

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СУЧАСНІ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ

|                  |  |                           |   |
|------------------|--|---------------------------|---|
| спеціальність    | 181 Харчові технології                     | обов'язковість дисципліни | вибіркова                                   |
| освітня програма | Харчові технології в ресторанній індустрії | факультет                 | переробних і харчових технологій            |
| освітній рівень  | другий (магістерський)                     | кафедра                   | харчових технологій в ресторанній індустрії |

### ВИКЛАДАЧ

#### Федак Наталя Василівна



Вища освіта – «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог) -1984 рік

Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 32 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 9 навчальних посібників, 4 монографій, 2 томів енциклопедії ;
- співавторка 56 наукових статей та навчально-методичних розробок;
- керівник start-up, які стали переможцями міжнародних бізнес-форумів та фестивалів інновацій;
- учасник понад 40 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон

067-154-3000

електронна пошта

[fedak.nv@gmail.com](mailto:fedak.nv@gmail.com)  
[fedaknv@ukr.net](mailto:fedaknv@ukr.net)

дистанційна підтримка

eFront

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

|  |  |
|--|--|
| <b>Мета</b>  | формування професійних компетентностей щодо сучасних технологічних процесів, теоретичних та експериментальних досліджень виробництва харчової продукції ресторанного господарства за сучасними системами харчування в залежності від фізіологічного стану певних контингентів населення, роду їх діяльності та особистих уподобань.  |
| <b>Формат</b>  | лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, індивідуальна та командна робота.   |
| <b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• вивчення сучасних тенденції розвитку сучасних систем харчування в ресторанній індустрії та харчовій промисловості, дослідження основних етапів впровадження в роботу закладів ресторанного господарства (ЗК 1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК 2, СК 5, СК6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7) / оцінювання на лабораторному занятті;</li><li>• розуміння ролі системи харчування та технології у розвитку закладів ресторанної індустрії та харчовій промисловості (ЗК 1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК 2, СК 5, СК6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7 ) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>• розуміння загальної схеми впровадження систем харчування, основних етапів, їх послідовності та взаємозв'язку (ЗК 1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК 2, СК 5, СК6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7) / аналіз конкретних завдань;</li><li>• здатність раціонально обирати системи харчування з індивідуальним аналізом та технології для їх впровадження в конкретних закладах ресторанної індустрії та харчовій промисловості (ЗК 1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК 2, СК 5, СК6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7 ) / окремих елемент ІНДЗ</li></ul> |
| <b>Обсяг і форми контролю</b>                              | 4 кредитів ECTS (120 годин): 14 годин лекції, 28 годин лабораторні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік   |
| <b>Вимоги викладача</b>                                    | вчасне виконання завдань, ініціативність, індивідуальна та командна робота   |
| <b>Умови зарахування</b>                                   | згідно з навчальним планом   |

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

|                       |   |                                      |   |
|-----------------------|---|--------------------------------------|---|
| <b>Компетентності</b> | <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> | <b>Програмні результати навчання</b> | <p>ПРН 1. Систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних та наукових завдань</p> <p>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН 5 Впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців</p> |
|-----------------------|---|--------------------------------------|---|

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.  
Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

|                  |  |                                  |  |                          |  |
|------------------|--|----------------------------------|--|--------------------------|--|
| <b>Лекція 1.</b> | <i>Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України.</i>   | Лабораторні заняття (ЛЗ)<br>ЛЗ-1 | Аналітичне дослідження законодавчих та нормативних документів, що регламентують забезпечення населення харчуванням | <b>Самостійна робота</b> | <p>Принципи побудови систем харчування залежно від віку, виду професійної діяльності, стану здоров'я людини та інших ознак. Перспективи розвитку діяльності закладів ресторанного господарства, що забезпечують харчуванням людей за місцем роботи, навчання, заняття спортом, лікування, одужування, тощо.</p> <p>Загальна характеристика окремих систем харчування. Особливі вимоги до продовольчої сировини, технологічних прийомів обробки харчових продуктів. Рекомендації по режимам харчування та обмеженням в системах харчування. Рекомендації щодо питного режиму.</p> <p>Системи вегетаріанського харчування. Веганство. Дієта П.Брегга. Системи харчування, що регулюють кислотно-лужну рівновагу крові. Дробне харчування. Сироїдіння. Система харчування за групами крові. Аюрведична система харчування. Радіопротекторне харчування.</p> |
| <b>Лекція 2.</b> | <i>Сучасні системи харчування. Принципи побудови систем харчування залежно від віку, виду професійної діяльності, стану здоров'я людини та інших ознак.</i>    | ЛЗ-2                             | Розробка рекомендацій щодо особистої системи харчування з врахуванням принципів побудови раціону                   |                          |  |
| <b>Лекція 3.</b> | <i>Характеристика та організація технологічних процесів виробництва продукції лікувального, дієтичного харчування та лікувально-профілактичного харчування</i> | ЛЗ-3                             | Технологія продукції за принципами лікувального, дієтичного харчування та лікувально-профілактичного харчування    |                          |  |
| <b>Лекція 4.</b> | <i>Характеристика та технологічне забезпечення продукції нетрадиційних систем харчування</i>   | ЛЗ-4                             | Технологія продукції за принципами нетрадиційних систем харчування   |                          |  |
| <b>Лекція 5.</b> | <i>Характеристика та технологічне забезпечення продукції системи цільового харчування</i>  | ЛЗ-5                             | Технологія продукції цільового спрямування   |                          |  |

|                  |  |      |  |  |   |
|------------------|--|------|--|--|---|
| <b>Лекція 6.</b> | Розробка харчових продуктів нового покоління на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів | ЛЗ-6 | Сучасні харчові компоненти систем здорового харчування. Super food, Смарт (smart) food, ЕКО food, боули. Розробка технології продукції з їх використанням. |  | Диференційоване харчування, спрямоване харчування, індивідуальне харчування. Системи гіпоалергенного харчування: безглютенове харчування, безлактозне харчування, харчування людей з різними видами алергії на харчові продукти. Системи харчування у фітнесі та спорті |
| <b>Лекція 7</b>  | Науково-практичні аспекти реалізації технологічних процесів виробництва харчової продукції за сучасними системами харчування.  | ЛЗ-7 | Круглий стіл. Презентація та захист індивідуальних науково-дослідних завдань   |  |   |
|                  |  |      |  |  |   |

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

|                   |  |                               |  |
|-------------------|--|-------------------------------|--|
| <b>Література</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація харчування в санаторно-курортних закладах та технологічні карти страв. В 2-х томах. / за ред.. Колесника Е.О.. – К.:Купріянова О.О., 2004. – 496 с.</li> <li>2. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения. Учебное пособие/ Салавелис А.Д., Дьяконова А.К. Т 38 Одесса: «Optimum».- 2012. – 612 с.</li> <li>3. Крайнюк Л.М. (та ін.). Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування [Текст]; навч. посібник/Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Ж.А. Крутовий, В.О. Коваленко, О.Т. Старчаєнко, Н.В. Федак, Л.В. Терещенко;Харк. держ. ун-тет харч. та торгівлі.- Х., 2012-303с.</li> <li>4. Капрельянц Л.В., Юргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.</li> <li>5. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / за ред. проф. В. В. Євлаш, проф. В. О. Потапова, проф. М. І. Радченко, проф. Н. Л. Савицької. Х.: Світ книг, 2016.</li> </ol> | <b>Методичне забезпечення</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Робоча програма навчальної дисципліни «Сучасні системи харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2021. – 17 с.</li> <li>2. Методичні вказівки та завдання для лабораторних занять з дисципліни «Сучасні системи харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2022. – 20 с.</li> <li>3. Залікові питання з дисципліни «Сучасні системи харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2021. – 8 с.</li> </ol> |
|-------------------|--|-------------------------------|--|

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

|                       | СИСТЕМА                      | БАЛИ  | ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ                         |
|-----------------------|------------------------------|-------|---|
| Підсумкове оцінювання | 100 бальна ECTS (стандартна) | до 50 | 50% від усередненої оцінки за модулі              |
|                       |                              | до 50 | підсумкове тестування                             |
| Модульне оцінювання   | 100 бальна сумарна           | до 50 | відповіді на тестові питання                      |
|                       |                              | до 20 | усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях |
|                       |                              | до 30 | результат засвоєння блоку самостійної роботи      |

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.