

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ДІЄТИЧНЕ ТА ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ

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

ВИКЛАДАЧІ

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 – професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 34 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
fedaknv@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучено: асистента кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Семененко В.С.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування професійних компетентностей щодо сучасних технологічних процесів, теоретичних та експериментальних досліджень виробництва харчової продукції ресторанного господарства відповідно сучасних підходів до дієтичного та оздоровчого харчування в залежності від фізіологічного стану певних контингентів населення і роду їх діяльності
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна та командна робота.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• 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; • 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; • 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; • 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) / окремий елемент ІНДЗ
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180годин): 24 години лекції, 36 годин практичні заняття; 120 годин самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 055. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	Програмні результати навчання	ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанної індустрії. ПРО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРО3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії. ПРО4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії. ПРО6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини ПРО8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
-----------------------	--	--------------------------------------	--

	СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.		ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
--	--	--	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	<i>Сучасний стан харчування та здоров'я населення України.</i>	Практичні заняття (ПЗ) ПЗ-1	Аналітичне дослідження законодавчих та нормативних документів, що регламентують дієтичне та оздоровче харчування населення	Самостійна робота	Принципи побудови раціонів 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. Рекомендації по режимам харчування та обмеженням в системах харчування. Рекомендації щодо питного режиму. Системи харчування у фітнесі та спорті
Лекція 2,3	<i>Наукові основи оздоровчого та дієтичного харчування</i>	ПЗ-2	Розробка рекомендацій щодо особистої системи харчування з врахуванням принципів побудови раціону		
Лекція 4,5	Характеристика та організація технологічних процесів виробництва продукції лікувального, дієтичного харчування та лікувально-профілактичного харчування	ПЗ-3	Технологія продукції за принципами лікувального, дієтичного харчування та лікувально-профілактичного харчування		
Лекція 6, 7, 8	<i>Характеристика та технологічне забезпечення продукції оздоровчого харчування</i>	ПЗ-4	Технологія продукції оздоровчого харчування		
Лекція 9	Диференційоване харчування, спрямоване харчування, індивідуальне харчування.	ПЗ-5	<i>Технологія продукції для харчування людей з різними видами алергії на харчові продукти</i>		
Лекція 10	<i>Системи гіпоалергенного харчування: безглютенове харчування, безлактозне харчування, харчування людей з різними видами алергії на харчові продукти</i>	ПЗ-6	Круглий стіл. Презентація та захист індивідуальних науково-дослідних завдань		
Лекція 11, 12	<i>Технології виробництва харчових продуктів функціонального призначення</i>				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	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. 2. 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. 3. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с. 4. Дієтичне харчування. Практичний курс [Електронний ресурс]: Д 44 навчальний посібник / Н. В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, О.І. Упатова, Л.С. Цибань. – Електронні дані. – Х.: ХДУХТ, 2019	Методичне забезпечення	1. Робоча програма навчальної дисципліни «Дієтичне та оздоровче харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2025. – 17 с. 2. Методичні вказівки та завдання для практичних занять з дисципліни «Дієтичне та оздоровче харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2025. – 20 с. 3. Залікові питання з дисципліни «Дієтичне та оздоровче харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2023. – 8 с.
-------------------	---	-------------------------------	---

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.