

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Науково-навчального інституту денної освіти
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Практична дієтологія»
 на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Горобець Олександра Михайлівна
 кандидат технічних наук
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарств

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Левченко Юлія Вікторівна
 кандидат технічних наук
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-066-228-67-08	+38-066-330-81-05
Електронна адреса	g.kasandra87@ukr.net	yuliya_12@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/	
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Ознайомлення студентів з теорією «здорової тарілки», системами нетрадиційного харчування, фітотерапією для правильного харчування, основами оздоровчого харчування, способами збереження і зміцнення здоров'я за допомогою здорового, раціонального харчування, набуття навичок складання збалансованих раціонів харчування та приготування страв відповідно до них. Принципи гіпоалергенного харчування.
--	---

Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.);
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза Розкладом Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: залік
Базові знання	Наявність знань з хімії, біології
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ І ЇХ ВПЛИВ НА ФУНКЦІОНУВАННЯ ОРГАНІЗМУ			
Тема 1. Основні засади правильного харчування людини 1. Правильне харчування та його вплив на якість життя	Практичне заняття з даної теми не передбачене		Питання для самопідготовки 1. Піраміда харчування рекомендована ВООЗ. 2. Рекомендації з харчування населення прийняті у різних країнах світу.

<p>2. Теорії та концепції харчування. Раціональне харчування.</p> <p>3. Нові концепції збалансованого харчування.</p>			<p>3. Руйнування міфів про харчування</p> <p>4. Нутріціологія як наука про харчування</p>
<p>Тема 2. Теорія «здорової тарілки»</p> <p>1. Теорія планомірної поведінки та здорового харчування</p> <p>2. Здорова тарілка - практичний засіб для здорового харчування</p>	<p>Практичне заняття 1.</p> <p>Розрахунок студентської «здорової тарілки»</p> <p>1. Фактори, що впливають на вміст «тарілки»</p> <p>2. Суть і принцип методу «здорової тарілки»</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо проблем здорового харчування в Україні та світі</p>
<p>Тема 3. Особливості правильного харчування для різних категорій населення</p> <p>1. Спортивне харчування</p> <p>2. Харчування людей похилого віку та довгожителів. Секрети харчування довгожителів.</p> <p>3. Харчування для дітей</p> <p>4. Формула стрункості</p>	<p>Практичне заняття 2.</p> <p>1. Розрахунок індексу маси тіла різними методами</p> <p>2. Розрахунок основного обміну та добової потреби в калоріях</p> <p>3. Розрахунок калорійності певного прийому їжі у відповідності до дієти</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо особливостей дієтичного харчування спортсменів, підлітків; людей похилого віку</p>
<p>Тема 4. Принципи гіпоалергенного харчування.</p> <p>1. Причини виникнення харчової алергії.</p> <p>2. Особливості харчування людей хворих на цілеакію</p> <p>3. Особливості харчування людей з непереносимістю лактози</p> <p>4. Особливості харчування людей, що мають алергію на горіхи</p>	<p>Практичне заняття 3.</p> <p>1. Розроблення рецептур безглютенових кондитерських виробів</p> <p>2. Розроблення рецептур безлактозних десертів.</p> <p>3. Розроблення меню гіпоалергенного харчування</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо проблем харчової алергії в країні та світі</p>
<p>Тема 5. Вода: питний режим і водний обмін. Фітотерапія для правильного харчуванні.</p> <p>1. Проблеми здоров'я людини і чистої води. Вода в житті людини.</p> <p>2. Цілющі властивості свіжо віджатих овочевих та фруктових соків. Дієта за системою джусинг</p> <p>3. Характеристика і властивості фіточаїв у оздоровчому харчуванні людини.</p>	<p>Практичне заняття 4.</p> <p>1. Дослідження вмісту вітаміну С в різних овочевих та плодово-ягідних соках і фрешах</p> <p>2. Дослідження правил комбінаторики при виробництві багатокомпонентних соків-фреш</p> <p>3. Дослідження асортименту фіто чаїв та правил споживання.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо різновидів фруктових дієт та водного балансу; користь та шкода фіточаїв</p>
<p>МОДУЛЬ 2. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ДІЄТОЛОГІЇ. ПРИНЦИПИ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ</p>			

<p>Тема 6: Системи нетрадиційного харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. . Вегетаріанство. 2. ПрограмаБрегга для продовження життя до 120 років. 3. Аювердичне харчування 	<p>Практичне заняття 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Складання тижневого раціону для аювердичного харчування 2. Складання тижневого раціону для веганів 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо лікувального голодування, інтервального голодування.</p>
<p>Тема 7 Основні типи дієт</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Монодієти 2. Дієти зірок 3. Дієти за групою крові 4. Дієти, що регулюють кислотно-лужну рівновагу крові. 	<p>Практичне заняття 6.</p> <p>Складання тижневого раціону для дієтичного харчування</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію дієти сіту</p>
<p>Тема 8 Лікувально-профілактичні дієти</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчування при захворюваннях серцево-судинної системи 2. Харчування при цукровому діабеті 3. Харчування при ожирінні 	<p>Практичне заняття 7.</p> <p>Складання тижневого раціону для лікувально-профілактичного харчування</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо особливостей лікувально-профілактичної дієтології</p>
<p>Тема 9. Еко-продукти в дієтичному харчуванні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Що відноситься до поняття екофуд 2. Які вимоги висуваються до екофуд 3. Використання екофуд в дієтичному харчуванні. 	<p>Практичне заняття 8.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідження асортименту екофуд. 2. Розроблення раціонів з використанням екофуд продуктів. 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо стану виробництва екофуд в Україні</p>
<p>Тема 10. Superfood як компонент дієтології</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Концепція споживання с Superfood 2. Асортимент и харчова цінність Superfood 3. Асортимент харчових продуктів з використанням Superfood 	<p>Практичне заняття 9.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розроблення рецептур кулінарної продукції з використанням Superfood 2. Розроблення рецептур кондитерської продукції з використанням Superfood 3. Розроблення рецептур десертів використанням Superfood 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо використання Superfood в дієтології</p>

Інформаційні джерела

1. Horobets O. M., Levchenko Yu. V., Borodai A. B., Choni I. V. Vykorystannia batatu v tekhnolohii vyrobiv z keksovoho tista [The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products.]. Naukovyi visnyk LNUVMB imeni S.Z. Gzhytskoho. Seriya: Kharchovi tekhnolohii [Scientific Bulletin of LNUVMB named after S.Z. Gzhytskyi. Series: Food Technology], 2020, Vol. 22, no. 94, pp. 13–17, doi: 10.36477/2522-1221-2021-25-16.
2. Горобець О. М., Левченко Ю. В., Бородай А. Б. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3. № 1. С. 80–91.
3. Хомич Г.П., Горобець О. М., Левченко Ю. В. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів. Науковий вісник PUET: Technical Sciences, 2020, 1 (91).
4. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник /М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвій-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. - Львів : Ліга-Прес, 2016. - 130 с. – ISBN 978-617-397-118-1.
5. Димань Т.М., Барановський М.М., Білявський Г.О та ін. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування: навч. посібник / За наук.ред.Т.М.Димань. – К.: Лібра, 2006.- 304 с.
6. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2006. – 341 с.
7. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування : [навч. посіб.] / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко [та ін.]; за заг. ред. П.О. Карпенка. - К. : КНТЕУ, 2011. - 504 с.
8. Нутріціологія: навч. посібник/ Н.В. Дуденко [та ін.]; під заг. ред.. Н.В. Дуденко.–9. Х.: Світ Книг, 2013. – 560 с.
10. Олексієнко Я. І. Харчування та його вплив на здоров'я людини: навчально-методичний посібник / Я. І. Олексієнко, В. А. Шахматов, О. П. Верещагіна. -[Електронний ресурс]. -Черкаси: ПП Чабаненко Ю. А., 2014. – 42 с.
11. Пересічний М. І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д-ра техн.. наук, проф. М.І.Пересічного. -2-ге вид., переробл. та допов. - К. : КНТЕУ, 2012. - 1116 с.
12. Сучасні проблеми та тенденції з розвитку оздоровчого харчування, безпеки та якості продуктів : Колективна монографія / за ред. доктора с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : Ліга Прес, 2013. - 264 с.
13. Теоретичні і прикладні аспекти виробництва продуктів харчування на екологічно безпечній основі / Бомба М.Я., Івашків Л.Я., Шах А.Є. та ін.: Колективна монографія / за ред. доктора с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів: ЛІЕТ, 2010. – 202 с.
14. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів /А.І. Українець,

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf

«Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення

про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navycho_k_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях 4,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); тестування (10,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (11,0 балів)	50,0
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (5,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів);	50,0
Підсумковий контроль (залік)	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Практична дієлогія»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentскиy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf
<http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>