



Силабус навчальної дисципліни

«Технології оздоровчого та дієтичного харчування»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 7 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	cherevichna@gmail.com +380637363488
Дні навчальних занять	Лекції: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.
Мета – формування системи знань щодо основних складових харчових продуктів та їхнього значення для здоров'я людини; сучасних теорій та концепцій харчування; нових прогресивних технологій виробництва продуктів оздоровчого та дієтичного харчування; особливостей складання раціонів оздоровчого та дієтичного харчування.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
	Переддипломна практика
Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Оздоровчі та дієтичні продукти: характеристика, призначення, роль в харчуванні.	
Тема 2. Основні концепції та теорії харчування.	
Тема 3. Технологічні аспекти отримання оздоровчих та дієтичних продуктів.	
Тема 4. Інгрєдєнтний склад оздоровчих та дієтичних продуктів.	
Тема 5. Вуглеводовмісна сировина як природне джерело для створення нових оздоровчих та дієтичних продуктів.	
Тема 6. Білоквмісна сировина як природне джерело для створення нових оздоровчих та дієтичних продуктів	
Тема 7. Використання дієтичних добавок у технологіях оздоровчого та дієтичного харчування.	
Тема 8. Основи складання раціонів оздоровчого та дієтичного харчування.	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни	
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM	
Форми та методи оцінювання	



Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.