

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ,
ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ
ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету
фізичного виховання, здоров'я та туризму
М.В. Маліков

21 січня «2025»

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ТА САНАТОРНО-
КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ**
підготовки здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра
денної та заочної форм здобуття освіти

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

ВИКЛАДАЧ: Конох О.Є., к.ф.в.і с., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи

Протокол № 6 від "21" січня 2025 р.
Завідувач кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи

(підпис)
Н.В. Маковецька
(ініціали, прізвище)

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми

(підпис)
А.В. Сидорук
(ініціали, прізвище)

2025 рік

Зв'язок з викладачем (викладачами): кандидат фізичного виховання і спорту, доцент Конох Олена Євгенівна

E-mail: *kono_h_o_ye@ukr.net*

Телефон: (061) 228-75-74

Інші засоби зв'язку: *Viber, Facebook Messenger, Telegram 067 146 01 44*

Moodle (форум курсу, приватні повідомлення)

Кафедра: Туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи, IV корпус, ауд. 306

Опис навчальної дисципліни

Курс «Технологія продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування» має на меті сформувати у студентів цілісне уявлення про заходи лікування людей з різними захворюваннями, де основними є науково-обґрунтований раціон, рекомендований при відповідному захворюванні, надається характеристика сировини рослинного й тваринного походження, застосовуються спеціальні методи технологічної обробки, що дозволяє поліпшити смакові якості дієтичних страв продукції. Лікувальне харчування, що відповідає потребам людини, має лікувальний ефект, щодо хворого органу, сприяє мобілізації захисних сил організму, попередженню загострень, гарного самопочуття і активної діяльності. Вивчення дисципліни «Технологія продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування» тісно пов'язана з іншими дисциплінами професійної підготовки спеціальності як от: «Товарознавство», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія і якість продукції ресторанного господарства» та інші.

Дисципліна належить до циклу дисциплін за вибором спеціальності готельно-ресторанна справа, для бакалаврів за освітньою програмою «готельно-ресторанна справа».

Вивчення дисципліни сприяє розширенню світогляду бакалаврів, ознайомлення з принципами раціонального харчування здорової людини, методами технологічної обробки, єдиною номерною системою дієт, що забезпечує індивідуалізацію лікувального харчування при обслуговуванні хворих з різними захворюваннями та їх різним перебігом, формує практичні навички при складанні раціону, широкого застосування методів тренування в поступовому розширенні строгих дієт за рахунок введення нових продуктів і скорочення шадящих страв.

Головне завдання курсу «Технології продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування» спрямовано на поглиблене вивчення і засвоєння основ дієтичного харчування майбутнього фахівця з подальшою реалізацією професійних компетентностей на посадах в галузі санаторно-курортного харчування.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Технологія продуктів для дієтичного та санаторно-курортного харчування» є:

- - знати основні дефініції, роль дієтичного харчування у лікуванні захворювання;
- - нормативні документи, принципи складання рецептур;
- - вміти використовувати способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів при різних захворюваннях;
- - знати базисні дієти, особливості технології виробництва продукції дієтичного харчування;
- - використовувати основи технології виробництва різних видів дієтичної продукції в оздоровчих санаторно-курортних установах, здійснювати організацію контролю якості;
- - використовувати отримані знання на практиці в готельно-ресторанних підприємствах;
- - самостійно здійснювати наукові дослідження та презентувати їхні результати на студентських науково-практичних конференціях;

Виконання групових практичних завдань та підсумкових групових творчих проектів

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

спонукає до розвитку навичок командної роботи, організаційних та лідерських якостей.

Використання новітніх програмних засобів під час виконання практичних завдань розвине як загальні, так і професійні компетенції здобувачів.

2. Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Статус дисципліни	Вибіркова дисципліна	
Семестр	2-й	2-й
Кількість кредитів ECTS 3		
Кількість годин 90 годин		
Лекційні заняття	20 год.	год.
Семінарські заняття	год.	год.
Практичні заняття	10 год.	год.
Лабораторні заняття	год.	год.
Самостійна робота	60 год.	год.
Консультації	<i>особисті – вівторок, четвер, з 11:00 до 13:00, IV корпус, ауд. 306; дистанційні – ZOOM, за попередньою домовленістю</i> <i>Запис на консультації: konoh_o_ye@ukr.net</i>	
Вид підсумкового семестрового контролю:	залік	
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle) https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=16949		

3. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

Результати навчання та компетентності	Методи навчання / форми і методи оцінювання
<p>Результати навчання:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних і професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 25. Володіти методами сенсорного аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>РН 26. Організувати технологічний процес виробництва продукції для дієтичного та санаторно-курортного харчування і сервісний процес її реалізації.</p> <p>РН 27. Забезпечувати вимоги харчової безпеки з урахуванням ризиків, спричинених воєнними діями.</p> <p>РН 28. Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу</p> <p>РН 29. Здатність здійснювати різноманітну діяльність засобами гостинності та харчування, спрямовану на допомогу жителям та біженцям у воєнний час .</p> <p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК 1. 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 суспільства та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність використовувати сучасні методи для сенсорної оцінки якості продовольчої сировини,</p>	<p>Методи проблемного навчання; ігрове / соціальне / імітаційне моделювання; кооперативні техніки, що вимагають об'єднання локальних ініціатив слухачів методика взаємообміну завданнями; ділові ігри; портфоліо; аналіз конкретних ситуацій (кейс-метод); навчання через Інтернет, контроль – тестування.</p>

<p>напівфабрикатів та продуктів харчування у закладах гостинності.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах гостинності, навички взаємодії .</p> <p>СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>	
--	--

4. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Роль дієтичного харчування у лікуванні захворювань.

Загальна характеристика дієтичного харчування, вимоги до побудови раціонів дієтичного харчування. Значення харчових продуктів із функціональними властивостями.

Змістовий модуль 2. Дієтичне харчування при різних захворюваннях.

Дієтичне харчування при захворюваннях травної системи. Дієтотерапія при запальних ураженнях печінки, жовчного міхура та жовчних протоків. Дієтичне харчування при захворюваннях серцево-судинної системи. Дієтичне харчування при захворюваннях органів дихання.

Змістовий модуль 3. Дієтичне харчування при різних захворюваннях.

Дієтичне харчування при туберкульозі. Дієтичне харчування при ревматизмі. Дієтичне харчування при хворобах нирок і сечовивідних шляхів. Дієтичне харчування при ендокринних захворюваннях. Дієтичне харчування при хворобах обміну речовин. Дієтичне харчування при анеміях.

Змістовий модуль 4. Номерна система дієт. Основи технології виробництва різних видів дієтичної продукції на підприємствах ресторанного господарства та оздоровчих санаторно-курортних установах.

Холодні блюда і закуски. Супи. Страви з риби та морепродуктів. Страви з м'яса та м'ясопродуктів. Страви і гарніри з овочів. Солодкі страви. Напої. Вироби із тіста.

5. Теми лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	Загальна характеристика дієтичного харчування, вимоги до побудови раціонів	2	...	1 раз на тиждень

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

	дієтичного харчування.			
2	Дієтичне харчування при захворюваннях травної системи. Дієтотерапія при запальних ураженнях печінки, жовчного міхура та жовчних протоків.	2		1 раз на тиждень
2.	Дієтичне харчування при захворюваннях серцево-судинної системи. Дієтичне харчування при захворюваннях органів дихання.	2		1 раз на тиждень
3.	Дієтичне харчування при туберкульозі. Дієтичне харчування при ревматизмі.	2		1 раз на тиждень
3.	Дієтичне харчування при хворобах нирок і сечовивідних шляхів. Дієтичне харчування при ендокринних захворюваннях.	2		1 раз на тиждень
3.	Дієтичне харчування при хворобах обміну речовин. Дієтичне харчування при анеміях.	2		1 раз на тиждень
4.	Холодні блюда і закуски. Супи.	2		1раз на тиждень
4.	Страви з риби та морепродуктів. Страви з м'яса та м'ясопродуктів.	2		1раз на тиждень
4.	Страви і гарніри з овочів. Солодкі страви.	2		1раз на тиждень
4.	Напої. Вироби із тіста.	2		1раз на тиждень
Разом		20	...	

6. Теми практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
4.	Салати і закуски. Технологія приготування, вимоги до якості страв.	2		1 раз на 2 тижні
4.	Основні особливості приготування супів в дієтичному харчуванні.	2		1 раз на 2 тижні
4.	Страви з риби та морепродуктів. Страви з м'яса та м'ясопродуктів.	2		1 раз на 2 тижні
4.	Страви і гарніри з овочів. Солодкі страви.	2		1 раз на 2 тижні
4.	Напої. Вироби із тіста.	2		1 раз на 2 тижні
Разом		...10	...	

7. Самостійна робота

№ змістов ого модуля	Питання для самостійного опрацювання (60 годин)	Кількість годин	
		о/д.ф.	з.ф.
1	Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства	6	
1	Способи і прийоми кулінарної обробки продукції.	6	
4.	Салати і закуски. Технологія приготування, вимоги до якості страв.	6	
4.	Асортимент і технологія супів.	6	
4.	Асортимент і технологія соусів.	6	
4.	Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів.	6	
4	Асортимент і технологія страв з риби і нерибних морепродуктів	6	
4.	Асортимент і технологія солодких страв, гарячих і прохолодних напоїв.	6	
4	Асортимент і технологія борошняних виробів.	6	
Разом		60 год	...

8. Види і зміст поточних контрольних заходів

№	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Тестування	Тести 1 (Moodle ЗНУ)	Максимальна кількість - 1 бал	1
	Практична робота 1	Вимоги до виконання та оформлення:	<p>Виконання практичної роботи максимально оцінюється у 3 балів.</p> <p>3 бали – практична робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно здатен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні практичної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу.</p> <p>2 бали - при виконанні практичної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи.</p> <p>1 бал – практична робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно</p>	3
	Самостійна робота 1	Вимоги до виконання та оформлення:	<p>Виконання самостійної роботи максимально оцінюється у 3 балів.</p> <p>3 бали – самостійна робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно здатен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні самостійної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу.</p> <p>2 бали - при виконанні самостійної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи.</p> <p>1 бал – самостійна робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно</p>	3
Усього за ЗМ 1 контр. заходів - 3				7
2	Тестування	Тести 2 (Moodle ЗНУ)	Максимальна кількість - 1 бал	1
	Практична робота 2	Вимоги до виконання та оформлення: Виконати практичну роботу згідно з методичними рекомендаціями.	<p>Виконання практичної роботи максимально оцінюється у 3 балів.</p> <p>3 бали – практична робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно здатен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні практичної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу.</p> <p>2 бали - при виконанні практичної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи.</p> <p>1 бал – практична робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно</p>	3
	Самостійна робота 2	Вимоги до виконання та оформлення:	<p>Виконання самостійної роботи максимально оцінюється у 3 балів.</p> <p>3 бали – самостійна робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно</p>	3

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

			зданен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні самостійної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу. 2 бали - при виконанні самостійної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи. 1 бал – самостійна робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно		
		Усього за ЗМ 2 контр. заходів - 3			7
		<i>Поточний контроль 1. Вид теоретичного завдання: тестування. Тести за Розділом 1 в системі Moodle</i>			16
3	Тестування	Тести 3 (Moodle ЗНУ)	Максимальна кількість - 1 бал		1
	Практична робота 3	Вимоги до виконання та оформлення: Виконати практичну роботу згідно з методичними рекомендаціями.	Виконання практичної роботи максимально оцінюється у 3 балів. 3 бали – практична робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно зданен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні практичної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу. 2 бали - при виконанні практичної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи. 1 бал – практична робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно		3
	Самостійна робота 3	Вимоги до виконання та оформлення:	Виконання самостійної роботи максимально оцінюється у 3 балів. 3 бали – самостійна робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно зданен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні самостійної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу. 2 бали - при виконанні самостійної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи. 1 бал – самостійна робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно		3
		Усього за ЗМ 3 контр. заходів - 3			7
4	Тестування	Тести 4 (Moodle ЗНУ)	Максимальна кількість - 1 бал		1
	Практична робота 4	Вимоги до виконання та оформлення: Виконати практичну роботу згідно з	Виконання практичної роботи максимально оцінюється у 3 балів. 3 бали – практична робота виконана та захищена вчасно і якісно. Здобувач освіти повно та вірно		3

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

	методичними рекомендаціями.	здатен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні практичної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу. 2 бали - при виконанні практичної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи. 1 бал – практична робота виконана на 30-50%, висновки невірно сформульовані, захищена невчасно	
	Усього за ЗМЗ контр. заходів - 3		7
	<i>Поточний контроль 2. Вид теоретичного завдання: тестування. Тести за Розділом 2 в системі Moodle</i>		16
	Усього за змістові модулі контр. заходів		60

9. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу*	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
Залік	Теоретичне завдання	Питання для підготовки: 1. Основні стадії технологічних процесів виробництва продукції в ресторанах. 2. Назвіть основні холодні страви і закуски з риби і м'яса, які використовують при дієті №2. 3. Техніко технологічні карти на продукцію ресторанів та санаторно-курортних закладів. 4. Супи на бульйонах і відварах в дієтичному харчуванні. 5. Класифікація соусів та напівфабрикати для його приготування. 6. Схема кулінарного розбирання яловичої	10 тестових завдань – кожна правильна відповідь - 2 бали	20

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

		<p>туші.</p> <p>7. Велико кускові та порційні напівфабрикати з яловичини.</p> <p>8. Складіть технологічну схему обробки овочів.</p> <p>9. Складіть схему класифікації та асортименту соусів в дієтичному харчуванні.</p> <p>10. Складіть схему класифікації м'ясних страв.</p> <p>11. Асортимент і технологія борошняних і кондитерських виробів.</p> <p>12. Складіть технологічну схему з кістковим скелетом.</p> <p>13. Складіть технологічну схему обробки риби з хрящевим скелетом.</p> <p>14. Як обробляють кальмари?</p> <p>15. Приготування і подавання виробів з прісного тіста. Вимоги до якості.</p> <p>16. Класифікація напоїв.</p> <p>17. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства</p> <p>18. Асортимент і технологія солодких страв.</p> <p>19. Класифікаційні ознаки супів.</p> <p>20. Як готуються слизові відвари?</p> <p>21. Особливості приготування борщу для діет №2,5,7,10.</p> <p>22. Які гарніри і соуси</p>		
--	--	---	--	--

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

		<p>рекомендовано для подачі страв з вареної і припущеної птиці і кролика для діет №1,2,5,7,9,10.</p> <p>23. Особливості приготування кнельної м'ясної маси. На які дієти її використовують?.</p> <p>24. На які дієти рекомендовано виробиз пісочного та бісквітного тіста, особливості технології їх приготування.</p> <p>25. Які молочні напої використовують в лікувальному харчуванні?</p>		
	<p>Практичне завдання</p>	<p>Оформленн я реферату</p> <p>Індивідуальна робота складається з таких частин:</p> <p><i>I. Пояснювальна записка.</i></p> <p>Пояснювальна записка до складається з наступних структурних елементів:</p> <p>Вступ (актуальність теми)</p> <p>1. Огляд літературних джерел за темою дослідження</p> <p>2. Основний виклад матеріалу за обраною тематикою</p> <p>Висновки</p> <p>Перелік літературних джерел</p> <p><i>II. Створити презентацію Проєкту за допомогою програми Microsoft PowerPoint.</i></p>	<p>Результати виконання студентом індивідуального практичного завдання оцінюється за такою шкалою:</p> <p>Вступ (2 бали): формулювання необхідність зазначених знань для формування компетентностей , передбачених цією навчальною дисципліною.</p> <p>Основна частина (10 балів), з яких: повнота розкриття питання (2 бали);</p> <p>опрацювання сучасних наукових інформаційних джерел (3 бали);</p> <p>цілісність, систематичність, логічна послідовність</p>	<p>20</p>

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни

			<p>викладу (5 бали). Висновки (3 бали): уміння формулювати власне ставлення до проблеми, робити аргументовані висновки. Підготовка комп'ютерної презентації, слайд-шоу (5 балів) (близько 10 слайдів) . Загальна оцінка визначається як сума балів, отриманих студентом за кожним пунктом. Виконання індивідуального завдання оцінюється 0-20 балів.</p>	
Усього балів				40

Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано

Ф	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		
---	--	--	--

10. Рекомендована література

Основна:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування ресторанного господарства.- Київ: Центр учбової літератури, 2009.342 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін.-Київ: А.С.К., 2005.848 с.
3. Дуденко Н.В. Основи фізіології харчування: підручник.-Харків.: Торнадо, 2003. 407с.
4. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. – Нац. торг.ун-т.-Київ. 2006.341с.
5. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: навч.посібн.- Одеса.2011.-269с.
6. Картотека страв для санаторно-курортних закладів (нові аспекти опрацювання) //за ред. Пономаренка, Л.І. Фесенко, І.О. Сисоєвої.- Київ. 2006.552с.
9. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посібн.– Київ: Центр навч. літератури, 2005. 296 с.
10. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В.Іванова; МОН України, Національний університет харчових технологій.- Київ : НУХТ, 2013.430 с.
11. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов , Л.О. Радченко , О.В. Новікова та ін. –Харків: Світ книг, 2012.537 с.
12. Смоляр В.І. Харчова експертиза: підручник.-Київ:Здоров'я, 2000. 336 с.
13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. Посібник/ – Київ: Кондор, 2013. 504 с.

Додаткова:

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник/ В.Г.Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. – Одеса: Атлант ВОІСОІУ, 2016. –479 с.
2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних виробів: навчальний посібник/ О.В. Новікова - К.: Видавництво Ліра, 2017-540 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня/Капліна Т.Р., Шаповал Н.І. та ін. навч. посібник – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.
4. Смоляр В.І. Фізіологія і гігієна харчування: підручник. -Київ.: Здоров'я, 2000. 335 с.
5. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Навчальний посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
6. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч.посібн. / Н.А. П'ятницька. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. -240с.
7. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика /М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, В.Н.Корзун, О.М. Григоренко .- Київ.: КНТЕУ, 2002. 52 с.

8. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства.: підручник / В.Ф.Доценко, Л.Ю. Арсеньева, Н.П.Бондар та ін; за ред. В.Ф. Доценка ;Нац.ун-ет харч. Технол. - Київ : НУХТ, 2014.379с.

Інформаційні джерела

1. Підручник Дієтичне харчування (практичний курс) URL https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/4116/1/DIETIC%20NUTRITION_19.pdf
2. Дієтичне харчування (опорний конспект лекцій) URL https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/4173/1/dietary%20nutrition_18.pdf
3. Дієтичне харчування при різних видах захворювання URL <http://food.multycourse.com.ua/ua/page/18/96>
4. Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування URL <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ad662eaa-55b7-4e73-8a41-edf5999f7df9/content>
5. Наукова бібліотека ДБТУ URL http://opaco.btu.kharkiv.ua/cgi-bin/cgiirbis_64.exe?LNG=uk&C21COM=S&I21DBN=EK&P21DBN=EK&S21FMT=fullwebr&S21ALL=%28%3C%2

11. Регуляції і політики курсу

У цьому розділі науково-педагогічний визначає все, що є важливим для нього і здобувачів під час вивчення цієї навчальної дисципліни.

Розписати цей розділ можна, розкривши такі питання:

Відвідування занять. Регуляція пропусків.

Відвідування усіх занять є обов'язковим. У який спосіб і у які терміни здійснюється відпрацювання пропущених занять?

Політика академічної доброчесності

Які заходи перевірки на плагіат будуть вжиті викладачем? Які санкції будуть застосовані до здобувачів, що вдалися до списування, плагіату чи інших проявів недоброчесної поведінки?

Проінформувати та надати приклади, як необхідно оформлювати цитування, посилатися на авторів запозичених фото, ілюстрацій тощо.

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті

Чи можна під час занять користуватися мобільними телефонами, ноутбуками, планшетами та іншими персональними гаджетами? Якщо так, то за яких умов?

Визнання результатів неформальної/інформальної освіти

Прописати процедуру врахування результатів, отриманих здобувачем за рахунок неформальної/інформальної освіти.

Комунікація

У який спосіб здійснюватиметься комунікація викладача зі студентами (електронна пошта, Moodle, інші засоби комунікації)? У який термін викладач відповідатиме на письмові запити студентів? Чи існують формальні вимоги до оформлення таких запитів? Якщо так, то які?

ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2024-2025 рр.

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2024-2025 н. р. доступний за адресою:

<https://tinyurl.com/yckze4jd>.

АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ. Студенти і викладачі Запорізького національного університету несуть персональну відповідальність за дотримання принципів академічної доброчесності, затверджених **Кодексом академічної доброчесності ЗНУ:**

<https://tinyurl.com/уабуk4ad>. Декларація академічної доброчесності здобувача вищої освіти

(додається в обов'язковому порядку до письмових кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачем, та засвідчується особистим підписом): <https://tinyurl.com/y6wzzlu3>.

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9tve4lk>.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН, ВІДРАХУВАННЯ. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (в тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Порядок повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9pkmmp5>. Підстави та процедури відрахування студентів, у тому числі за невиконання навчального плану, регламентуються Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ycds571a>.

НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА. Порядок зарахування результатів навчання, підтверджених сертифікатами, свідоцтвами, іншими документами, здобутими поза основним місцем навчання, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті: <https://tinyurl.com/y8gbt4xs>.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/57wha734>. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/yd6bq6p9>; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9r5dpwh>.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ
Запорізького національного університету: **Банах Віктор Аркадійович**

Електронна адреса: Гаряча лінія: Тел.

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ Силабус навчальної дисципліни

РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Якщо вам потрібна спеціалізована допомога, будь ласка, зателефонуйте (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ydhcsagx>.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ. Наукова бібліотека: <http://library.znu.edu.ua>. Графік роботи абонементів: понеділок-п'ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE):

<https://moodle.znu.edu.ua> Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: moodle.znu@znu.edu.ua. У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу. Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю <https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015>.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: <http://sites.znu.edu.ua/child>

ЦЕНТР НІМЕЦЬКОЇ МОВИ, ПАРТНЕР ГЕТЕ-ІНСТИТУТУ:
<https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim>

ШКОЛА КОНФУЦІЯ (ВИВЧЕННЯ КИТАЙСЬКОЇ МОВИ): <http://sites.znu.edu.ua/confucius>

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Силабус навчальної дисципліни