

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**Навчально-науковий інститут денної освіти****Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



підпис

О. М. Горобець

ініціали, прізвище

" 27 " 08 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМАнавчальної дисципліни **«Food коучинг з харчування»**освітня програма **вибіркова дисципліна загально університетського****вибору**

спеціальність _____ -

ступінь вищої освіти **бакалавр**

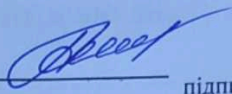
Робоча програма навчальної дисципліни «Food коучинг з харчування» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «27» червня 2024 року № 12.

ПОЛТАВА 2024

Укладач: Бородай А.Б., к.в.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства



Горобець О.М

підпис

_____ ініціали, прізвище

« 27 » 06 2024 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	5
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	8
Розділ 7. Інформаційні джерела.....	10
Розділ 6. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	11

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Food коучинг з харчування»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки:	<i>Пререквізити</i> – Біологія, Культура харчування
Мова викладання	українська
Статус дисципліни : вибіркова	
Курс/ семестр вивчення	2/3
Кількість кредитів ЄКТС / кількість модулів	5/2
Денна форма навчання:	
Кількість годин: – загальна кількість; 3 семестр - 150;.	
- лекції: 3 семестр - 20;.	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 3 семестр - 40;	
- самостійна робота: 3 семестр – 90.	
- вид підсумкового контролю (3 семестр - ПМК (залік).	
Заочна форма навчання:	
Кількість годин: – загальна кількість; 3 семестр - 150;.	
- лекції: 3 семестр - 10;.	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 3 семестр - 12;	
- самостійна робота: 3 семестр – 128;	
- вид підсумкового контролю (3 семестр - ПМК (залік).	

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета : ознайомлення студентів з основами оздоровчого харчування, способами збереження і зміцнення здоров'я за допомогою здорового, раціонального харчування, набуття навичок складання збалансованих раціонів харчування для різних груп населення.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань щодо раціонального харчування, розбиратись в поняттях основного обміну, харчової та енергетичної цінності раціонів, розроблення рецептур для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Таблиця 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	
Здатність розробляти нові та	Зберігати та примножувати досягнення і

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Найпоширеніші стереотипи про правильне харчування людини. Правильне харчування та його вплив на якість життя. Теорії та концепції харчування. Раціональне харчування. Нові концепції збалансованого харчування.

Тема 2. Теорія «здорової тарілки». Теорія планомірної поведінки та здорового харчування. Здорова тарілка - практичний засіб для здорового харчування.

Тема 3. Особливості правильного харчування для різних категорій населення. Спортивне харчування. Харчування людей похилого віку та довгожителів. Секрети харчування довгожителів. Харчування для дітей. Формула стрункості.

Тема 4. Системи нетрадиційного харчування. Вегетаріанство. Дієта П. Брегга. Програма Брегга для продовження життя до 120 років. Натуральні дієти. Дієти, що регулюють кислотно-лужну рівновагу крові. Аюрведичне харчування.

Тема 5. Вода: питний режим і водний обмін. Фітотерапія для правильного харчування. Проблеми здоров'я людини і чистої води. Вода в житті людини. Цілющі властивості свіжо-віджатих овочевих та фруктових соків. Дієта за системою джусинг. Характеристика і властивості фіточаїв у оздоровчому харчуванні людини.

Тема 6. Принципи гіпоалергенного харчування. Причини виникнення харчової алергії. Харчова алергія та харчова непереносимість. Особливості харчування людей хворих на цілеакію. Особливості харчування людей з непереносимістю лактози. Особливості харчування людей, що мають алергію на горіхи.

Тема 7. Superfood як компонент сучасного раціонального харчування. Концепція споживання Superfood. Асортимент і харчова цінність Superfood. Асортимент харчових продуктів з використанням Superfood.

Тема 8. Використання ESO food у правильному харчуванні. Поняття про екофуд продукти. Вимоги, що висувуються до екофуд продуктів. Використання екофуд продуктів у харчуванні.

Тема 9. Використання дикорослих та культивованих ягід в теорії правильного харчування. Класифікація рослинної сировини за її впливом на

організм людини. Способи збагачення харчових продуктів рослинною сировиною.

Тема 10. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту. Вплив екологічної ситуації в країні на здоров'я людини. Продукти, що мають радіопротекторні властивості.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Food коучинг з харчування»

Назва теми	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ І ЇХ ВПЛИВ НА ФУНКЦІОНУВАННЯ ОРГАНІЗМУ					
Тема 1. Найпоширеніші стереотипи про правильне харчування людини 1. Правильне харчування та його вплив на якість життя 2. Теорії та концепції харчування. Рациональне харчування. 3. Нові концепції збалансованого харчування.	2	Практичне заняття 1. 1. Вивчення побудови і змісту Збірників рецептур. 2. Вивчення побудови і змісту технологічних карт, технологічних схем. 3. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції.		Питання для самопідготовки 1. Піраміда харчування, рекомендована ВООЗ. 2. Рекомендації з харчування населення, прийняті у різних країнах світу. 3. Руйнування міфів про харчування 4. Нутриціологія як наука про харчування	9
Тема 2. Теорія «здорової тарілки» 1. Теорія планомірної поведінки та здорового харчування 2. Здорова тарілка - практичний засіб для здорового харчування	2	Практичне заняття 2. Розрахунок студентської «здорової тарілки» 1. Фактори, що впливають на вміст «тарілки» 2. Суть і принцип методу «здорової тарілки»	4	Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви. Підготувати мультимедійну презентацію, щодо проблем здорового харчування в Україні та світі	9
Тема 3. Особливості правильного харчування для різних категорій населення 1. Спортивне харчування 2. Харчування людей похилого віку та довгожителів. Секрети харчування довгожителів. 3. Харчування для дітей 4. Формула стрункості	2	Практичне заняття 3. 1. Розрахунок індексу маси тіла різними методами 2. Розрахунок основного обміну та добової потреби в калоріях 3. Розрахунок калорійності певного прийому їжі у відповідності до дієти	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо особливостей дієтичного харчування спортсменів, підлітків; людей похилого віку	9
Тема 4: Системи нетрадиційного харчування 1. Вегетаріанство. Дієта П. Брегга. Програма Брегга	2	Практичне заняття 4. 1. Складання тижневого раціону для монодієти	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо споживання продуктів	9

Назва теми	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
для продовження життя до 120 років. 2. Натуральні дієти. 3. Дієти, що регулюють кислотно-лужну рівновагу крові. 4. Аюрведичне харчування		2. Складання тижневого раціону для веганів 1. Складання тижневого раціону для дієти за групою крові		для нормалізації кислотно-лужної рівноваги; дієти за групою крові; монодієти.	
Тема 5. Вода: питний режим і водний обмін. Фітотерапія для правильного харчуванні. 1. Проблеми здоров'я людини і чистої води. Вода в житті людини. 2. Цілющі властивості свіжо віджатих овочевих та фруктових соків. Дієта за системою джусинг 3. Характеристика і властивості фіточаїв у оздоровчому харчуванні людини.	2	Практичне заняття 5. 1. Дослідження вмісту вітаміну С в різних овочевих та плодово-ягідних соках і фрешах 2. Дослідження правил комбінаторики при виробництві багатокомпонентних соків-фреш 3. Дослідження асортименту фіто чаїв та правил споживання.	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо різновидів фруктових дієт та водного балансу; користі та шкоди фіточаїв	9
МОДУЛЬ 2. ЗНАЧЕННЯ СИРОВИНИ В СИСТЕМІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ					
Тема 6. Принципи гіпоалергенного харчування. 1. Причини виникнення харчової алергії. 2. Особливості харчування людей хворих на цілеакію 3. Особливості харчування людей з непереносимістю лактози 4. Особливості харчування людей, що мають алергію на горіхи	2	Практичне заняття 6. 1. Розроблення рецептур безглютенових кондитерськи виробів 2. Розроблення рецептур безлактозних десертів.	6	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо проблем харчової алергії в країні та світі	9
Тема 7. Superfood як компонент сучасного раціонального харчування 1. Концепція споживання с Superfood 2. Асортимент и харчова цінність Superfood 3. Асортимент харчових продуктів з використанням Superfood	2	Практичне заняття 7. 1. Розроблення рецептур кулінарної продукції з використанням Superfood 2. Розроблення рецептур кондитерської продукції з використанням Superfood 3. Розроблення рецептур десертів використанням Superfood	6	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо використання Superfood в дієтології	9

Назва теми	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Тема 8. Використання ЕСО food у правильному харчуванні 1. Поняття про екофуд продукти 2. Вимоги, що висуваються до екофуд продуктів 3. Використання екофуд продуктів у харчуванні.	2	Практичне заняття 8 1. Дослідження асортименту екофуд. 2. Розроблення рецептур страв з використанням екофуд продуктів.	6	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо стану виробництва екофуд в Україні	9
Тема 9. Використання дикорослих та культивованих ягід в теорії правильного харчування 1 Класифікація рослинної сировини за її впливом на організм людини 2 Способи збагачення харчових продуктів рослинною сировиною	2	Практичне заняття 9. 1. Дослідження способів теплової обробки рослинної сировини з метою максимального збереження біологічно-активних речовин 2. Розроблення рецептур харчових продуктів збагачених біологічно-активною рослинною сировиною	6	Питання для самопідготовки 1. Використання дикорослих ягід в теорії правильного харчування 2. Використання культивованих ягід в теорії правильного харчування 3. Використання лікарської та пряно-ароматичної сировини в теорії правильного харчування	9
Тема 10. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту 1. Вплив екологічної ситуації в країні на здоров'я людини. 2 Продукти, що мають радіопротекторні властивості.	2	Практичне заняття з даної теми не передбачене		Питання для самопідготовки 1. Вплив екології на здоров'я людини. 2 Продукти що мають радіопротекторні властивості.	9
Всього	20		40		90

Розділ 5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Об'єктами контролю є: робота студентів на практичних заняттях та виконання індивідуальних (домашніх) завдань. Контрольні заходи здійснюються викладачем і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу дисципліни.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом занять, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання студентами тестів.

Підсумковий контроль. Підсумкове оцінювання знань з дисципліни здійснюється у формі заліку.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Food коучинг з харчування»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль I.		
Тема 1. Найпоширеніші стереотипи про правильне харчування людини Тема 2. Теорія «здорової тарілки»	Відвідування лекцій та лабораторних занять (5 лекцій та 4 заняття x 2,0 бали)	18,0
Тема 3. Особливості правильного харчування для різних категорій населення	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 завдань x 1,5 бали), Виконання тестувань (5 тем x 1,5 бали)	7,5
Тема 4: Системи нетрадиційного харчування	Виконання модульної контрольної роботи (1 робота x 17,0 балів)	7,5
Тема 5. Вода: питний режим і водний обмін. Фітотерапія для правильного харчування.		17,0
Разом за модулем I:		50,0
Модуль II.		
Тема 6. Принципи гіпоалергенного харчування.	Відвідування лекцій та лабораторних занять (5 лекцій та 4 заняття x 2,0 бали)	18,0
Тема 7. Superfood як компонент сучасного раціонального харчування	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 завдань x 1,5 бали),	7,5
Тема 8. Використання ESO food у правильному харчування	Виконання тестувань (5 тем x 1,5 бали)	7,5
Тема 9. Використання дикорослих та культивованих ягід в теорії правильного харчування	Виконання модульної контрольної роботи (1 робота x 17,0 балів)	17,0
Тема 10. Використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту		
Разом за модулем II:		50,0
Разом		100,0

Підсумковий контроль здійснюється у 3 семестрі (2 курс) у формі заліку.

Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Food коучинг з харчування»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
--	-----------------------	-------------------------------

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. НФОРМАЦІЙНІ ДжЕРЕЛА

Основні

1. Вакулик І.І. Етикет та культура харчування: Навчальне видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. К.: Вид. ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. 68с.
2. Волошин О.І., Сплавський О.І. Основи оздоровчого харчування. Чернівці: БДМУ, Видавничий дім «Букрек», 2007. 536 с.
3. 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.
4. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Підручник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2020. 558 с. Бомба М.Я., Івашків Л.Я., Шах А.Є., Матвій-Лозинська Ю.О., Лотоцька-Дудик У.Б. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний укр.-англ. словник. Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с.
5. Капрельянц Л.В., Петросьянц А.П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Одеса: Друк, 2011. 269 с.
6. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
7. Решта С.П., Пилипенко Л.М., Данилова О.І. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів: навчальний посібник/заред. Л. М. Пилипенко. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 334 с.
8. Черевко О.І. та інші. Дієтичне харчування: Підручник. Вид. «Світ книг». 2016. 360 с.
9. Єжова О. О. Основи популяризації здорового способу життя : навчальний посібник / О. О. Єжова, В. І. Кириченко. Суми : Сумський державний університет, 2024. 154 с. Режим доступу: [https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream-download/123456789/95060/1/Yezhova.pdf](https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/download/123456789/95060/1/Yezhova.pdf)
10. Большакова В. А., Янчева М. О., Желева Т. С. Технологія оздоровчих харчових продуктів (у схемах і таблицях): навч. посібник. Харків: ДБТУ, 2021. 97 с. : Режим доступу: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/53239>

Додаткові

11. Белокоз Анна, Самойленко Наталія. Виховання харчування. 10 кроків до здоров'я вашої дитини . К. Уакабоо. 2023. 241 с.

12. Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування : науково-допоміжний бібліографічний покажчик двома мовами 1990-2019 рр. / [упоряд. Т. П. Фесун]; Наук.-техн. б-ка ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ, 2019. 157 с.

13. . Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» зі змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-7.

14. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» зі змінами і доповненнями від 06 вересня 2018 року №2530-8.

15. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко. К.: А.С.К., 2008. 848 с.

16. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Клопотенко Є., © Видавництво “Літопис”, 2019. 144 с.

17. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії / МОЗ України. Наказ № 1073 від 03.09.2017. К., 2017. (URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>)

18. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б., Бородай А. Б. Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 2, 2023. С. 24-30. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13577>

19. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту пана-коти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14153>

20. Бородай А. Б., Суткович Т. Ю., Гередчук А. М., Левченко Ю. В. Удосконалення технології попередньої обробки м'яса для приготування в закладах ресторанного господарства. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2024, т 26, № 101. С. 84-90. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14154>

21. Бородай Анжела, Хомич Галина, Горобець Олександра, Левченко Юлія, Мацук Юлія. Використання фруктової сировини як джерела органічних кислот у технології дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів. Journal of Chemistry and Technologies, 2022, 30 (4), С. 613-626. © 2022 Oles Honchar Dnipro National University; doi: 10.15421/jchemtech.v30i4.260055 Режим доступу: <http://chemistry.dnu.dp.ua>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет стандартних програмних продуктів Microsoft Office. Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми POWER POINT. Дистанційний курс <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1566>