

Код та назва дисципліни	1-ф12-14 Дитяче харчування (організація та технології)
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	181 Харчові технології 102 Хімія 103 Науки про Землю 161 Хімічні технології та інженерія 162 Біотехнології та біоінженерія 242 Туризм 241 Готельно-ресторанна справа 223 Медсестринство (ОП)«Дієтологія в медсестринстві» 224 Технології медичної діагностики та лікування 227 Фізична терапія, ерготерапія 229 Громадське здоров'я
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Харчова хімія», «Технологія галузі», «Товарознавство», «Харчові технології», «Вступ до спеціальності» «Аналіз харчових продуктів», «Промислова мікробіологія»
Що буде вивчатися	Правила розробки меню для дитячого раціону з урахуванням віку дитини та стану її розвитку і особливих потреб (у тому числі аутизм, ДЦП, непереносимість лактози, глютену, тощо). Особливості харчування дітей в закладах освіти. Організація дитячого харчування та обслуговування в ТРЦ, оздоровчих таборах, під час екскурсій, святкових зібрань, в лікарнях.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна спрямована на формування системи теоретичних знань та практичних навичок з питань організації харчування дітей від 3 років та функціонування підприємств індустрії гостинності для дітей в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів. Дитяче харчування – це найважливіша галузь індустрії харчування та гостинності, яка формує здорову націю
Чого можна навчитися (результати навчання)	Виконувати індивідуальні завдання щодо конструювання заданого хімічного складу харчових продуктів для дітей та комплексної оцінки їх якості та конкуренто-придатності; виробляти харчові продукти для дітей з використанням дієтичних добавок; діагностувати технологічні процеси виробництва продуктів для дітей, визначати критичні точки контролю, управляти ними та якістю готової продукції; набути практичні навички в створенні меню з використанням інноваційних підходів, представленні страв, для закладів сучасних форматів, які обслуговують дітей.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Проводити консалтингову діяльність у сфері організації дитячого харчування, складати меню для дітей; бути експертом у класичних та альтернативних концепціях дитячого харчування; моделювати рецептури, складати раціони, розробляти технології виробництва харчових продуктів для дітей; критично здійснювати підбір дієтичних добавок; обґрунтовувати набори харчових продуктів для певного раціону, пояснювати основні напрями науково-технічної політики в галузі здорового харчування дітей; розробляти сучасні формати закладів, які обслуговують дітей та стандарти ресторанного сервісу для дитячої аудиторії; впроваджувати інноваційні форми обслуговування заходів для дітей і мати досвід їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного бізнесу та індустрії гостинності.
Інформаційне забезпечення	Методичні матеріали, сучасні літературні джерела ті Інтернет-ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-

Декан факультету

Віктор ВАРГАЛЮК