

Код та назва дисципліни	1-ф12-09 Дитяче харчування (організація та технології)
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 223, 224, 229»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
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
Чому 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 (компетентність)	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.
Інформаційне забезпечення	Методичні матеріали, сучасні літературні джерела та Інтернет-ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-