

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1- G13-181-2-10 Дитяче харчування (організація та технології) Children's meals (organization and technologies)
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
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
Перелік тем з дисципліни	Вступ до дисципліни. Особливості харчування дітей у сучасних умовах. Класифікація продуктів дитячого харчування в Україні та світі Фізіологічні потреби дітей у поживних речовинах та енергетичних витратах. Вікові норми споживання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінералів Дієтичні особливості харчування дітей з алергіями та непереносимістю продуктів. Проблеми лактозної непереносимості, целиакії, алергії на харчові продукти Організація харчування дітей в освітніх установах та дитячих закладах. Вимоги до якості та безпеки продуктів харчування в школах та дитсадках Асортимент і харчова цінність молочних, кисломолочних та пастоподібних продуктів для дитячого харчування. Технологічні принципи виготовлення молочних, кисломолочних та пастоподібних продуктів для дитячого харчування Асортимент, харчова та біологічна цінність продуктів дитячого харчування на м'ясній основі. Основні вимоги до якості м'яса, субпродуктів та інших компонентів, які використовують при виробництві м'ясних продуктів для дитячого харчування Характеристика асортименту, харчової та біологічної цінності плодоовочевої та плодово-ягідної сировини та консервів з неї для дитячого харчування Інновації в технологіях виробництва дитячого харчування. Використання нових технологій та дієтичних добавок для поліпшення якості харчування

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.
Очікувані 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; набуті практичні навички в створенні меню з використанням інноваційних підходів, представленні страв, для закладів сучасних форматів, які обслуговують дітей
Інформаційне забезпечення	1. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування Х.: ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с. 2. Черевко О.І., Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Димитрієвич Л.Р., Скуріхіна Л.А. Дієтичне харчування. Х.: ХДУХТ, Світ книг, 2016. 360 с. 3. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Головка М.П., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Горбань В.Г. Основи фізіології та гігієни харчування. Х., ХДУХТ, 2008. 436 с. 4. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. К., Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 341 с. 5. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Навч. посібник Одеса, 2011. 269 с. 6. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. К. : НУХТ, 2010. 294 с. 7. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів : курс лекцій для студ. за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. К. : НУХТ, 2009. 310 с. 8. Рудавська Г.Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія. К. : КНТЕУ, 2002. 371 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік

Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень
--	--------------

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА