

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-
педагогічної роботи
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Нутриціологія та дієтологія

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
за вибором

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“27” серпня 2021 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Соколовська О.О., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

Протокол № 1 від “26” серпня 2021 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

 Наталія ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня.

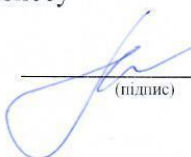
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня.

 Яна БІЛЕЦЬКА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “26” серпня 2020 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

 Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Нутриціологія та дієтологія» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки **бакалавр** за спеціальністю **241 – «Готельно-ресторанна справа»**.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями стосовно вимог сучасного споживача у харчуванні, а саме забезпечення раціонального харчування, здатного впливати на регуляцію обмінних процесів і нормалізувати функції окремих органів і систем, сформувати у студентів вміння з організації системи харчування шляхом застосування сучасних наукових положень нутрицітології.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «Нутриціологія та дієтологія» є:

- формування наступних загальних компетентностей ОП:

ЗК 02.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 в Україні;

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності;

ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

- формування наступних фахових компетентностей ОП:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

СК 08. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

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.

Додаткових фахових компетентностей:

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

1.3. Кількість кредитів – 9.

1.4. Загальна кількість годин – 270.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни

за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3-й, 4-й	3-й, 4-й
Лекції	
64 год. (3 сем. – 32 год.; 4 сем. – 32 год.)	28 год. (3 сем. – 14 ауд.; 4 сем – 14 ауд..)
Практичні, семінарські заняття	
64 год. (3 сем. – 32 год.; 4 сем. – 32 год.)	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
142 год. (3 сем. – 86 год.; 4 сем. – 56 год.)	242 год. (3 сем. – 106 год.; 4 сем. – 136 год.)
в т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота)	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Результати навчання ОП:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН10 Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Додаткових РН:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

3 семестр

Розділ 1. Основи фізіології харчування відповідно до вимог нутриціології

Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини:

- Функції їжі в організмі людини;
- Сучасна класифікація харчових продуктів.

Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту:

- Основні типи травлення;
- Будова й функції травної системи.

Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії:

- Енерговитрати організму;
- Методики визначення енерговитрат людини.

Тема 4. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла:

- Розрахунок нормальної, ідеальної та оптимальної маса тіла;
- Визначення Set point.

Тема 5. Значення білку для організму людини:

- Визначення показників біологічної цінності білків;
- Вивчення рекомендованих середніх норм білків у раціоні.

Тема 6. Роль ліпідів у організмі:

- Визначення функцій жирів у організмі людини;
- Дослідження порушень при недостатці вживання жирів.

Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму:

- Класифікація вуглеводів;
- Функції вуглеводів у організмі людини.

Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні:

- Джерела вітамінів у харчуванні, збалансованість;
- Добова потреба у вітамінах та шляхи забезпечення дефіцитними вітамінами.

Тема 9. Значення мінеральних речовин:

- Зв'язок мінерального та водного обміну;
- Характеристика мінеральних вод та механізм дії.

Тема 10. Характеристика споживної цінності основних груп харчових продуктів:

- Харчова цінність продуктів тваринного походження;
- Харчова цінність продуктів рослинного походження.

4 семестр

Розділ 2. Наукові основи харчування відповідно до вимоги нутриціології та дієтології

Тема 11. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини.

- Характеристика антихарчових речовин, що містяться в продуктах харчування;
- Компоненти харчових продуктів, що мають несприятливий вплив на організм споживача.

Тема 12. Основи збалансованого харчування.

- Принципи збалансованого харчування
- Альтернативні типи харчування.

Тема 13. Теорія адекватного харчування.

- Характеристика адекватного харчування;
- Основні принципи.

Тема 14. Вегетаріанство.

- Характеристика та особливості вегетаріанства;
- Характеристика веганів.

Тема 15. Харчування різних груп населення.

- Характеристика харчування населення;
- Шляхи задоволення потреб.

Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування.

- Ентеральне харчування;
- Парантеральне харчування

Тема 17. Біологічно активні речовини.

- Класифікація речовин;
- Склад та принципи використання.

Тема 18. Дієтичне харчування.

- Загальні принципи;
- Обмежувальні дієти.

Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування.

- Характеристика основних лікувально-профілактичних дієт;
- Санітарно-гігієнічні вимоги до харчоблоків.

Тема 20. Продукти харчування дієтичного призначення.

- Класифікація харчових продуктів;
- Харчові продукти модифіковані.

Тема 21. Харчові отруєння та шляхи їх подолання.

- Харчова токсинфекція;
- Профілактика отруєнь.

Тема 22. Білково-енергетична недостатність.

- Причини та форми білково-енергетична недостатність;
- Класифікація білково-енергетична недостатність.

Тема 23. Харчова непереносимість.

- Класифікація паталогічних реакцій на харчові продукти;
- Дійсна харчова алергія.

1. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах						Обсяг у годинах					
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
3 семестр												
Розділ 1. Основи фізіології харчування відповідно до вимог нутриціології												
Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини	12	2	2			8	5	1				4
Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту	16	2	2			12	13	1				12
Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії.	12	2	2			8	13	1				12
Тема 4. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла	16	2	4			10	13	1				12
Тема 5. Значення білку для організму людини	16	4	4			8	12	2				10
Тема 6. Роль ліпідів у організмі	16	4	4			8	14	2				12
Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму	18	6	4			8	14	2				12
Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні	16	4	4			8	14	2				12
Тема 9. Значення мінеральних речовин	16	4	4			8	11	1				10
Тема 10. Характеристика харчової цінності основних груп харчових продуктів	12	2	2			8	11	1				10
Разом за розділом 1	150	32	32			86	120	14				106

4 семестр												
Розділ 2. Наукові основи харчування відповідно до вимоги нутриціології та дієтології												
Тема 11. Антихарчові компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини	9	2	2			5	10	2				8
Тема 12. Основи збалансованого харчування	7	2	2			3	7	1				6
Тема 13. Теорія адекватного харчування	7	2	2			3	7	1				6
Тема 14. Вегетеріанство.	9	2	2			5	9	1				8
Тема 15. Харчування різних груп населення	11	4	2			5	9	1				8
Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування	7	2	2			3	9	1				8
Тема 17. Біологічно активні речовини	11	2	4			5	15	1				14
Тема 18. Дієтичне харчування	12	4	4			4	15	1				14
Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування	13	4	4			5	17	1				16
Тема 20. Продукти харчування дієтичного призначення	9	2	2			5	13	1				12
Тема 21. Харчові отруєння та шляхи їх подолання 2	7	2	2			3	13	1				12
Тема 22. Білково-енергетична недостатність	9	2	2			5	13	1				12
Тема 23. Харчова непереносимість	9	2	2			5	13	1				12
Разом за розділом 2	120	32	32			56	150	14				136
Усього годин	270	64	64			142	270	28				242

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість Годин
1	2
Розділ 1. Основи фізіології харчування відповідно до вимог нутриціології (3 семестр)	
Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини	2
Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту	2
Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії	2
Тема 4. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла	4
Тема 5. Значення білку для організму людини	4
Тема 6. Роль ліпідів у організмі	4
Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму	4
Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні	4
Тема 9. Значення мінеральних речовин	4
Тема 10. Характеристика споживної цінності основних груп харчових продуктів	2
<i>Разом 1 розділом</i>	32
Розділ 2. Наукові основи харчування відповідно до вимоги нутриціології та дієтології (4 семестр)	
Тема 11. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини.	2
Тема 12. Основи збалансованого харчування.	2
Тема 13. Теорія адекватного харчування	2
Тема 14. Вегетаріанство	2
Тема 15. Харчування різних груп населення	2
Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування	2
Тема 17. Біологічно активні речовини	4
Тема 18. Дієтичне харчування	4
Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування	4
Тема 20. Продукти харчування дієтичного призначення.	2
Тема 21. Харчові отруєння та шляхи їх подолання.	2
Тема 22. Білково-енергетична недостатність.	2
Тема 23. Харчова непереносимість.	2
<i>Разом 2 розділом</i>	32
Усього годин	64

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТА

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
1	2	3
3 семестр		
Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини: <i>Завдання:</i> вивчити стан харчування в сучасних умовах життєдіяльності споживача, функції харчових продуктів в організмі людини, ознайомитись з класифікацією. 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник./ Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарєва та ін. – Харків: УПА, 2012. – 371 с.	8	4
Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту: <i>Завдання:</i> вивчити основні типи травлення та будову травної системи. 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник./ Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарєва та ін. – Харків: УПА, 2012. – 371 с.	12	12
Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії: <i>Завдання:</i> вивчити добові енерговитрати організму, розрахункові методи, розрахунок потреб в харчових речовинах. 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	8	12
Тема 4. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла: <i>Завдання:</i> вивчити поняття Set point, методика розрахунку та діапазон, чинники що впливають на Set point. 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	10	12
Тема 5. Значення білку для організму людини: <i>Завдання:</i> вивчити показники біологічної цінності білків, функції білків та вплив на організм споживача. 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.	8	10
Тема 6. Роль ліпідів у організмі: <i>Завдання:</i> вивчити класифікацію ліпідів та біологічну цінність харчових ліпідів;	8	12

1. Черевко О.І. Диетическое питание. Физиологические основы диетического питания / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцкая та ін. Суми: «Університетська книга», 2011. 432 с. 2. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.		
Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму: Завдання: вивчити вплив вуглеводів на організм людини, поняття глікемічний індекс; 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с. 2. Черевко О.І. Диетическое питание. Физиологические основы диетического питания / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцкая та ін. Суми: «Університетська книга», 2011. 432 с.	8	12
Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні: Завдання: вивчити класифікацію вітамінів, їх характеристику та причини неадекватної забезпеченості організму 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	8	12
Тема 9. Значення мінеральних речовин: Завдання: вивчити зв'язок мінерального та водного обміну, синергії та антагоністи. 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с. 2. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / M. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p.	8	10
Тема 10. Характеристика споживної цінності основних груп харчових продуктів: Завдання: вивчити харчову цінність продуктів тваринного та рослинного походження. 1. Подригало Л. В. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. – 300 с. 2. Обзор нутрициологии [Електронний ресурс] Режим доступу : https://www.msmanuals.com	8	10
4 семестр		
Тема 11. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини. Завдання: вивчити антихарчові речовини, що містяться в продуктах харчування та їх характеристику; 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	5	8

<i>Тема 12. Основи збалансованого харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити принципи підбору асортименту продуктів та кулінарних виробів для різних груп населення. 1. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.	3	6
<i>Тема 13. Теорія адекватного харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити основні принципи та особливості адекватного харчування; 1. Обзор нутрициологии [Електронний ресурс] : Режим доступу : https://www.msmanuals.com	3	6
<i>Тема 14. Вегетаріанство.</i> <i>Завдання:</i> вивчити особливості харчування вегетаріанства та ваганів, процеси, які протікають під час харчування. 1. Обзор нутрициологии [Електронний ресурс] : Режим доступу : https://www.msmanuals.com	5	8
<i>Тема 15. Харчування різних груп населення.</i> <i>Завдання:</i> вивчити шляхи задоволення потреб населення, види харчування. 1. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.	5	8
<i>Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити принципи ентерального та парантерального харчування; 1. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с.	3	8
<i>Тема 17. Біологічно активні речовини.</i> <i>Завдання:</i> вивчити risks, що виникають під час вживання Біологічно активні речовини, яку роль відіграють у травленні споживача. 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	5	14

<i>Тема 18. Дієтичне харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити характеристику обмежувальних дієт та принципи їх застосування; 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с. 2. Черевко О.І. Диетическое питание. Физиологические основы диетического питания / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцкая та ін. Суми: «Університетська книга», 2011. 432 с.	4	14
<i>Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити основи лікувально-профілактичних дієт, принципи використання; 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. – Харків: УПА, 2012. 371 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.	5	16
<i>Тема 20. Продукти харчування дієтичного призначення.</i> <i>Завдання:</i> вивчити класифікацію харчових продуктів, цілі їх застосування. 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	5	12
<i>Тема 21. Харчові отруєння та шляхи їх подолання.</i> <i>Завдання:</i> вивчити вимоги санітарно-гігієнічні норми до основних груп товарів; 1. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] : Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm	3	12
<i>Тема 22. Білково-енергетична недостатність.</i> <i>Завдання:</i> вивчити причини виникнення білково-енергетична недостатності та їх наслідки; 1. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.	5	12
<i>Тема 23. Харчова непереносимість;</i> <i>Завдання:</i> вивчити характеристику дійсної харчової алергії, причини виникнення, механізм запобігання 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник./ Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с. 2. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / М. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p.	5	12
Разом	142	242

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачено навчальним планом

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Нутриціологія та дієтологія»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
1	2	3	4
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, робота над задачами, індивідуальними завданнями	Оцінювання вирішених задач, відповідей в аудиторії, захист презентацій, тестових завдань; залікова робота

1	2	3	4
PH10	Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
PH19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
PH20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів);

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів в III семестрі вивчення дисципліни. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів.

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів в IV семестрі вивчення дисципліни. Максимально студент може отримати 60 балів. Екзамен – 40 балів.

Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Підсумковий контроль в III семестрі вивчення дисципліни засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення залікового контролю. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

1. Онлайн-тестування (20 тестових завдань по 1 балу).
2. Розробка меню для споживача відповідно до потреб організму (творче завдання):
 - теоретичне обґрунтування норми Set point – 5 балів;
 - розрахунок норм вживання основних нутрієнтів – 5 балів;
 - складання меню на добу відповідно до потреб у нутрієнтах – 8 балів
 - оформлення – 2 бали.

Підсумковий контроль в IV семестрі вивчення дисципліни засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзаменаційної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем. Структура екзаменаційного білету:

1. Теоретичне питання – 20 балів;
2. Складання збалансованого меню для туристів (творче завдання):
 - розроблення збалансованого меню відповідно до фізичної активності туристів – 18 балів;
 - оформлення – 2 бали.

За бажанням студент має можливість обрати тестову форму виконання залікової роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «**Нутриціологія та дієтологія**» (<https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805>).

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	III семестр 6.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		IV семестр 5.0-4.0	
		III семестр 5.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		IV семестр 3.0-2.0	
		III семестр 3.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення
		IV семестр 1.0	

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ 3 СЕМЕСТР

Денна та заочна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи											Всього	Залік	Сума
	тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	-	-	-
	max	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60	40	100

Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

4 СЕМЕСТР

Денна та заочна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи														Всього	Екзамен	Сума
	тема	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	T21	T22	T23	-	-	-
	max	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	60	40	100

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Дистанційний курс: Соколовська О.О. **Нутріціологія та дієтологія** // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020-2021. Режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805>
2. Подригало Л.В. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. 300 с.
3. Соколовська О.О. Інноваційні продукти харчування в готельно-ресторанній галузі / Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія // за заг. ред. Н. І. Данько, В. О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 364 с.
4. Соколовська О.О. Формування якості пастильних виробів із використанням нетрадиційної сировини [монографія] / О.О. Соколовська, Я.О. Білецька, Г.І. Дюкарева, А.Е. Радченко // Харків : ХДУХТ, 2018.160 с.

Допоміжна

5. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с.
6. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 246 с.

7. Черевко О.І. Диетическое питание. Физиологические основы диетического питания / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцкая та ін. – Суми: «Університетська книга», 2011. 432 с.
8. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.
10. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / М. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p.
11. Lugavere M. Genius foods: become smarter, happier, and more productive while protecting your brain for life / М. Lugavere, Р. Grewal // Harper Wave, 2018. 390 p.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm.
- 2 Нутриціологія. Фармацевтичний довідник [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1285>.
3. Обзор нутрициологии [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://www.msmanuals.com>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle (<https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.