

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 ДАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Нутриціологія та дієтологія

рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
вид дисципліни	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.


(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

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

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


(підпис) Яна БІЛЕЦЬКА
(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


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

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Нутриціологія та дієтологія» складена відповідно до освітньо-професійної програми 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 нутриціології.

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:

ЗК 4 - Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;

ЗК5 - Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;

ЗК 6 - Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

- формування наступних фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

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:

РН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

3 семестр

Розділ 1. Основи фізіології харчування відповідно до вимог нутриціології

Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини.

Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту.

Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії.

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

Тема 5. Значення білку для організму людини.

Тема 6. Роль ліпідів у організмі.

Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму.

Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні.

Тема 9. Значення мінеральних речовин.

Тема 10. Характеристика харчової цінності основних груп харчових продуктів.

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.

Тема 12. Основи збалансованого харчування.

Тема 13. Теорія адекватного харчування.

Тема 14. Вегетаріанство.

Тема 15. Харчування різних груп населення.

Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування.

Тема 17. Біологічно активні речовини.

Тема 18. Дієтичне харчування.

Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування.

Тема 20. Продукти харчування дієтичного призначення.

Тема 21. Харчові отруєння та шляхи їх подолання.

Тема 22. Білково-енергетична недостатність.

Тема 23. Харчова непереносимість.

3. 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	ла б	інд		с. р.	л	п	лаб	інд
3 семестр											
Розділ 1. Основи фізіології харчування відповідно до вимог нутриціології											
<i>Тема 1.</i> Роль харчування в життєдіяльності організму людини	12	2	2			8	5	1			4
<i>Тема 2.</i> Основи фізіології та патофізіології харчового тракту	16	2	2			12	13	1			12
<i>Тема 3.</i> Базові відомості про потреби організму в енергії.	12	2	2			8	13	1			12
<i>Тема 4.</i> Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла	16	2	4			10	13	1			12
<i>Тема 5.</i> Значення білку для організму людини	16	4	4			8	12	2			10
<i>Тема 6.</i> Роль ліпідів у організмі	16	4	4			8	14	2			12
<i>Тема 7.</i> Функції вуглеводів для життєдіяльності організму	18	6	4			8	14	2			12
<i>Тема 8.</i> Вітаміни та їх значення у харчуванні	16	4	4			8	14	2			12
<i>Тема 9.</i> Значення мінеральних речовин	16	4	4			8	11	1			10
<i>Тема 10.</i> 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
Розділ 1. Основи фізіології харчування відповідно до вимог нутриціології (3 семестр)	
Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини: - Функції їжі в організмі людини; - Сучасна класифікація харчових продуктів	2
Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту: - Основні типи травлення; - Будова й функції травної системи; - Гуморальна система регуляції.	2
Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії: - Енерговитрати організму; - Методики визначення енерговитрат людини.	2
Тема 4. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла: - Розрахунок нормальної, ідеальної та оптимальної маса тіла; - Визначення Set point.	4
Тема 5. Значення білку для організму людини: - Визначення показників біологічної цінності білків; - Вивчення рекомендованих середніх норм білків у раціоні.	4
Тема 6. Роль ліпідів у організмі: - Визначення функцій жирів у організмі людини; - Дослідження порушень при недостатці вживання жирів.	4
Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму: - Класифікація вуглеводів; - Функції вуглеводів у організмі людини.	4
Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні: - Джерела вітамінів у харчуванні, збалансованість; - Добова потреба у вітамінах та шляхи забезпечення дефіцитними вітамінами.	4
Тема 9. Значення мінеральних речовин: - Зв'язок мінерального та водного обміну; - Характеристика мінеральних вод та механізм дії	4
Тема 10. Характеристика споживної цінності основних груп харчових продуктів: - Харчова цінність продуктів тваринного походження; - Харчова цінність продуктів рослинного походження.	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. - Характеристика антихарчових речовин, що містяться в продуктах харчування; - Компоненти харчових продуктів, що мають несприятливий вплив на організм споживача.	2

<p><i>Тема 12.</i> Основи збалансованого харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципи збалансованого харчування - Альтернативні типи харчування. 	2
<p><i>Тема 13.</i> Теорія адекватного харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика адекватного харчування; - Основні принципи. 	2
<p><i>Тема 14.</i> Вегетаріанство.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика та особливості вегетаріанства; - Характеристика веганів. 	2
<p><i>Тема 15.</i> Харчування різних груп населення.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика харчування населення; - Шляхи задоволення потреб. 	2
<p><i>Тема 16.</i> Ентеральне та парантеральне харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ентеральне харчування; - Парантеральне харчування 	2
<p><i>Тема 17.</i> Біологічно активні речовини.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Класифікація речовин; - Склад та принципи використання. 	4
<p><i>Тема 18.</i> Дієтичне харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Загальні принципи; - Обмежувальні дієти. 	4
<p><i>Тема 19.</i> Лікувально-профілактичне харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика основних лікувально-профілактичних дієт; - -санітарно-гігієнічні вимоги до харчоблоків. 	4
<p><i>Тема 20.</i> Продукти харчування дієтичного призначення.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Класифікація харчових продуктів; - Харчові продукти модифіковані. 	2
<p><i>Тема 21.</i> Харчові отруєння та шляхи їх подолання.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Харчова токсинфекція; - Профілактика отруєнь 	2
<p><i>Тема 22.</i> Білково-енергетична недостатність.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Причини та форми білково-енергетична недостатність; - Класифікація білково-енергетична недостатність. 	2
<p><i>Тема 23.</i> Харчова непереносимість.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Класифікація паталогічних реакцій на харчові продукти; - Дійсна харчова алергія. 	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
3 семестр		
<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Амбросьева Е.Д. Физиология питания / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. – М.: КноРус, 2018. – 192 с. 	8	4
<p>Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту: <i>Завдання:</i> вивчити основні типи травлення та будову травної системи.</p> <ol style="list-style-type: none"> Амбросьева Е.Д. Физиология питания (для бакалавров), учебник / Е.Д. Амбросьева. – М.: КноРус, 2015. – 384 с. Амбросьева Е.Д. Физиология питания / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. – М.: КноРус, 2018. – 192. 	12	12
<p>Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії: <i>Завдання:</i> вивчити добові енерговитрати організму, розрахункові методи, розрахунок потреб в харчових речовинах.</p> <ol style="list-style-type: none"> Шендеров, Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома / Б.А. Шендеров. М.: ДеЛипринт, 2008. – 319 с. 	8	12
<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> Шендеров, Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома / Б.А. Шендеров. М.: ДеЛипринт, 2008. – 319 с. Амбросьева Е.Д. Физиология питания / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. – М.: КноРус, 2018. – 192 с. 	10	12
<p>Тема 5. Значення білку для організму людини: <i>Завдання:</i> вивчити показники біологічної цінності білків, функції білків та вплив на організм споживача.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	10

<p>2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – Київ: Лібра, 2003. – 368 с.</p>		
<p>Тема 6. Роль ліпідів у організмі: Завдання: вивчити класифікацію ліпідів та біологічну цінність харчових ліпідів;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	8	12
<p>Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму: Завдання: вивчити вплив вуглеводів на організм людини, поняття глікемічний індекс;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні: Завдання: вивчити класифікацію вітамінів, їх характеристику та причини неадекватної забезпеченості організму</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2013. – 452 с. 	8	12
<p>Тема 9. Значення мінеральних речовин: Завдання: вивчити зв'язок мінерального та водного обміну, синергисти та антоганісти.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2013. – 452 с. 	8	10

<p><i>Тема 10.</i> Характеристика споживної цінності основних груп харчових продуктів: <i>Завдання:</i> вивчити харчову цінність продуктів тваринного та рослинного походження.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 [Электронный ресурс] – Режим доступа : https://www.msmanuals.com 	8	10
4 семестр		
<p><i>Тема 11.</i> Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини. <i>Завдання:</i> вивчити антихарчові речовин, що містяться в продуктах харчування та їх характеристику;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2013. – 452 с. 	5	8
<p><i>Тема 12.</i> Основи збалансованого харчування. <i>Завдання:</i> вивчити принципи підбору асортименту продуктів та кулінарних виробів для різних груп населення.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p><i>Тема 13.</i> Теорія адекватного харчування. <i>Завдання:</i> вивчити основні принципи та особливості адекватного харчування;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm 2. Обзор нутрициологии [Электронный ресурс] – Режим доступа : https://www.msmanuals.com 	3	6
<p><i>Тема 14.</i> Вегетаріанство. <i>Завдання:</i> вивчити особливості харчування вегетаріанства та ваганів, процеси, які протікають під час харчування.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обзор нутрициологии [Электронный ресурс] – Режим доступа : https://www.msmanuals.com 	5	8

<p><i>Тема 15. Харчування різних груп населення.</i> <i>Завдання:</i> вивчити шляхи задоволення потреб населення, види харчування.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p><i>Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити принципи ентерального та парантерального харчування;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p><i>Тема 17. Біологічно активні речовини.</i> <i>Завдання:</i> вивчити ризики, що виникають під час вживання Біологічно активні речовини, яку роль відіграють у травленні споживача.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нутриціологія : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. – Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. – 300 с. 2. Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2013. – 452 с. 	5	14
<p><i>Тема 18. Дієтичне харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити характеристику обмежувальних дієт та принципи їх застосування;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p><i>Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування.</i> <i>Завдання:</i> вивчити основи лікувально-профілактичних дієт, принципи використання;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	5	16

2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – Київ: Лібра, 2003. – 368 с.		
<p><i>Тема 20.</i> Продукти харчування дієтичного призначення. <i>Завдання:</i> вивчити класифікацію харчових продуктів, цілі їх застосування.</p> <p>1. Нутриціологія : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. – Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. – 300 с.</p> <p>2. Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2013. – 452 с.</p>	5	12
<p><i>Тема 21.</i> Харчові отруєння та шляхи їх подолання. <i>Завдання:</i> вивчити вимоги санітарно-гігієнічні норми до основних груп товарів;</p> <p>1. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm</p>	3	12
<p><i>Тема 22.</i> Білково-енергетична недостатність. <i>Завдання:</i> вивчити причини виникнення білково-енергетична недостатності та їх наслідки;</p> <p>1. Нутриціологія : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. – Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. – 300 с.</p>	5	12
<p><i>Тема 23.</i> Харчова непереносимість; <i>Завдання:</i> вивчити характеристику дійсної харчової алергії, причини виникнення, механізм запобігання</p> <p>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.</p> <p>2. Амбросьєва Е.Д. Физиология питания / Е.Д. Амбросьєва, Г.К. Клеєберг. – М.: КноРус, 2018. – 192 с.</p> <p>3. Амбросьєва Е.Д. Физиология питания (для бакалавров), учебник / Е.Д. Амбросьєва. – М.: КноРус, 2015. – 384 с.</p> <p>4. Амбросьєва Е.Д. Физиология питания / Е.Д. Амбросьєва, Г.К. Клеєберг. – М.: КноРус, 2018. – 192</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 ОПШ віддзеркалює табл. 7.1

РН11

РН12

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 ОПШ)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН11	<i>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН12	<i>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, 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 вмій вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмій проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмій 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 6 балів в III семестрі вивчення дисципліни. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів.

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 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.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (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	продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		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	

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:

- творче питання – 20 балів;
- тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 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:

- 2 теоретичних питання x 20,0 бали – 40 балів

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 непереборної 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>).

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				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				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. 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. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левігін. – Суми, «Університетська книга», 2011. – 473 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – Київ: Лібра, 2003. – 368 с.
7. Соколовська О.О. Обґрунтування доцільності використання йодовмісної добавки в рецептурі пастильних виробів / О.О. Соколовська, А.Е. Гасанова, Т.М. Летута, Г.А. Селютіна // Науковий журнал «ScienceRise». №5 (34). 2017. С. 66–71.
8. 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

1. Амбросьева Е.Д. Физиология питания / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. – М.: КноРус, 2018. - 192 с.
2. Амбросьева Е.Д. Физиология питания (для бакалавров), учебник / Е.Д. Амбросьева. – М.: КноРус, 2015. – 384 с.

3. Дроздова, Т.М. Физиология питания: Учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 278 с.
4. Рубина, Е.А. Физиология питания: Учебник / Е.А. Рубина. – М.: Академия, 2012. – 288 с.
5. Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2013. – 452 с.
6. Шендеров, Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома / Б.А. Шендеров. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 319 с.

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.msdmanuals.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.