

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Нутриціологія та дієтологія»

<b>Галузь знань</b>		24 «Сфера обслуговування»		<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський)	
<b>Освітньо-професійні програми</b>		«Готельно-ресторанна справа»,		<b>Тип дисципліни</b>	обов'язкова	
<b>Обсяг:</b>	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
	9	270	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			64/28	-	64	142/242
<b>Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі</b>						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з :			Харчової хімії, санітарії та гігієни в галузі, товарознавство			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Академія Нутриціології <a href="https://www.youtube.com/channel/UCEyxWNjf9j71r0uYP5Irlcg">https://www.youtube.com/channel/UCEyxWNjf9j71r0uYP5Irlcg</a>			
<b>Мета курсу:</b>	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 організувати харчування шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології в готельно-ресторанній сфері.					
<b>Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми</b>						
<b>Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)</b>			<b>Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>			
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;			СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;			
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності;			СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;			
ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.			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.			
			<b>Додаткові:</b>			
			Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;			
			Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;			
			Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.			
<b>Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)</b>						
ПРН 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;						
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;						
ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;						
ПРН10 Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;						

RH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;  
 RH19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;  
 RH20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**Додаткових РН:**

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

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

**ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ**

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини.	Лекція 1	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 1	5	Аналіз меню діючих ресторанів м. Харкова відповідно до поживної цінності страв (4 бали), узагальнюючі висновки (1 бал)
Тема 2. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту.	Лекція 2	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	5	Вивчення впливу ферментів на процес травлення (4 бали), узагальнюючі висновки (1 бал)
Тема 3. Базові відомості про потреби організму в енергії.	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 3	5	Складання фактичного добового меню за тиждень (3 бали), аналіз його збалансованості поживними речовинами, висновки (2 бали)
Тема 4. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла.	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 4	5	Розрахунок фактичних показників Set point (3 бали), тестування онлайн (2 бали)
Тема 5. Значення білку для організму людини.	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 5	5	Розрахунок добової потреби у білку для різних груп споживачів (3 бали), тестування онлайн (2 бали)
Тема 6. Роль ліпідів у організмі.	Лекція 6	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	5	Аналіз добової потреби у жирах та їх якісного складу (5 балів), тестування онлайн (2 бали)
Тема 7. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму.	Лекція 7	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 7	5	Розрахунок добової потреби у вуглеводах відповідно до потреб організму (3 балів), тестування онлайн (2 бали)
Тема 8. Вітаміни та їх значення у харчуванні.	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	5	Складання збалансованого меню за вітамінним складом для споживачів певної категорії (3 бали), тестування онлайн (2 бали)
Тема 9. Значення мінеральних речовин.	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 9	5	Аналіз інноваційних продуктів харчування збагачених мінеральними речовинами (3 бали), тестування онлайн (2 бали)
Тема 10. Характеристика харчової цінності	Лекція 10	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання

основних груп харчових продуктів.	Практичне заняття 10	5	Розробка збалансованого меню відповідно до потреб організму в основних нутрієнтах (5 балів)
<b>Підсумковий контроль знань (залікова робота)</b>		<b>40</b>	1. Онлайн-тестування (20 тестових завдань по 1 балу) 2. Розробка меню для споживача відповідно до потреб організму (творче завдання): 1. Теоретичне обґрунтування норми Set point – 5 балів; 2. Розрахунок норм вживання основних нутрієнтів – 5 балів; 3. Складання меню на добу відповідно до потреб у нутрієнтах – 8 балів 4. Оформлення – 2 бали.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, онлайн-курсах, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо.
Тема 11. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини.	Лекція 1	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 1	3	Оцінка харчових добавок за призначенням та застосуванням у харчовій промисловості (3 бали).
Тема 12. Основи збалансованого харчування.	Лекція 2	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	3	Складання меню для споживача відповідно до теорії збалансованого харчування (3 бали).
Тема 13. Теорія адекватного харчування.	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 3	3	Складання меню для споживача відповідно до теорії адекватного харчування (3 бали).
Тема 14. Вегетаріанство.	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 4	3	Оцінка харчового статусу організму при вегетаріанстві (3 бали).
Тема 15. Харчування різних груп населення.	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 5	4	Оцінка потреб організму у нутрієнтах в різних груп населення (2 бали), тестування онлайн (2 бали).
Тема 16. Ентеральне та парантеральне харчування.	Лекція 6	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	4	Аналіз процесів в організмі при ентеральному та парантеральному харчування (4 бали).
Тема 17. Біологічно-активні речовини.	Лекція 7	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 7	4	Оцінка біологічно-активних речовин, їх застосування під час дієтичного харчування (2 бали), тестування онлайн (2 бали).
Тема 18. Дієтичне харчування.	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	4	Аналіз продуктів спеціального призначення, що використовуються у дієтичному харчуванні (4 бали).
Тема 19. Лікувально-профілактичне харчування.	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 9	3	Дослідження особливостей при лікувально-профілактичному харчуванні (3 бали).
Тема 20. Продукти харчування дієтичного призначення.	Лекція 10	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 10	4	Застосування продуктів харчування при різних видах дієт (4 бали).
Тема 21. Харчові отруєння та шляхи їх подолання.	Лекція 11	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 11	4	Складання алгоритму коректуючих дій щодо зниження харчових отруєнь у готельно-ресторанній сфері (2 бали), тестування онлайн

			(2 бали).
Тема 22. Білково-енергетична недостатність.	Лекція 12	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 12	4	Аналіз причин білково-енергетичної недостатності та шляхи усунення (4 бали).
Тема 23. Харчова непереносимість.	Лекція 13	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 13	4	Оцінка алергічних реакцій та способів їх зниження (2 бали), тестування онлайн (2 бали).
<b>Підсумковий контроль знань (екзаменаційна робота)</b>		<b>40</b>	1. Теоретичне питання – 20,0 балів; 2. Складання збалансованого меню для туристів (творче завдання): 1. Розроблення збалансованого меню відповідно до фізичної активності туристів – 18 балів; 2. Оформлення – 2 бали.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, онлайн-курсах, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо.

**СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ** (дистанційний курс) – <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805>

### ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

<p><b>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Journal of Hygienic Engineering and Design <a href="https://keypublishing.org/jhed/">https://keypublishing.org/jhed/</a></li> <li>2) Товари і ринки <a href="http://tr.knute.edu.ua/index.php?lang=en">http://tr.knute.edu.ua/index.php?lang=en</a></li> <li>3) Харчова наука і технологія <a href="https://fst.onaft.edu.ua">https://fst.onaft.edu.ua</a></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подригало Л.В. Нутриціологія : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. X. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2015. 300 с</li> <li>2. 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</li> <li>3. 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</li> <li>4. 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.</li> <li>5. 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.</li> </ol>
--	--

### ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку/екзамену відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді.
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження –

сертифікат про результати навчання (оцінку).

### КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали	
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2	
Робота над задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2-3	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1	
Робота над проектними завданнями, тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1	
Творче завдання	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації творчого завдання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	4	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації творчого завдання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації творчого завдання продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1	
<b>Самостійна робота</b>			
	1) Підготовка до тестів.	20 годин	20 годин
	2) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми).	23 годин	40 годин
	3) Вивчення актуальної літератури (книги), запропонованої попередньо з презентацією результатів.	78 годин	116 годин
	4) Підготовка презентацій за заданою проблематикою.	10 годин	40
	5) Підготовка індивідуальних завдань	5 годин	20 годин
	6) Підготовка до залікового тестування.	2 години	2 годин
	7) Підготовка до екзаменаційної роботи	4 години	4 години

	8) Всего	142	242
--	----------	-----	-----