



Силабус курсу

Основи нутриціології

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент **Володимир МАЗУР**

Контактна інформація

volodymyr@ukr.net, +38(098)710-61-65

Опис дисципліни

Курс „Основи нутриціології” – є комплексною дисципліною, яка передбачає вивчення основних теорій харчування та фізіологічну потребу людини в основних складових продуктів харчування, набути навичок у виявленні причин розвитку і ознак моно- та полінутриєнтних дефіцитів та їх профілактики та з’ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв’язок зі здоров’ям та працездатністю населення.

Основною метою дисципліни є набуття спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
5 /5	1 Нутриціологічні основи раціонального харчування	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки Знати та застосовувати основні методи підтримки здорового способу життя та рухової активності. Планувати і здійснювати прикладні дослідження у сфері громадського здоров’я, аналізувати їх результати, обґрунтовувати висновки	Тести, питання

5 / 5	2. Нетрадиційні види харчування.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	Кейси, ділові ігри
4/ 4	3. Макронутрієнти в харчуванні людини.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів Знати та застосовувати основні методи підтримки здорового способу життя та рухової активності. Планувати і здійснювати прикладні дослідження у сфері громадського здоров'я, аналізувати їх результати, обґрунтовувати висновки	Тести, задачі
5 / 5	4. Мікронутрієнти в продуктах харчування	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	Питання, кейси
5 / 5	5. Харчові добавки та інші інгредієнти в продуктах та функціональном у харчуванні.).	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Знати та застосовувати основні методи підтримки здорового способу життя та рухової активності. Планувати і здійснювати прикладні дослідження у сфері громадського здоров'я, аналізувати їх результати, обґрунтовувати висновки	Ділові ігри, питання
4/ 4	6. Наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Тести, питання

Літературні джерела
Основна література

1. Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс]: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2020. 132 с.
2. М. П. Гребняк. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах: навч. посіб. Дніпро: Акцент ПП, 2018. 248 с.

3. Дедишина Л. Гігієна, правильне харчування та якість питної води. Фармацевт-практик. наук.-попул. та станово-побутовий журн. 2019. № 3. С. 28-29.
4. Зубар Н. М. Фізіологія харчування: практикум: навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. Київ: ЦУЛ, 2018. 208 с.
5. М. І. Кручаниця, І. С. Миронюк, Н. В. Розумикова та ін. Основи харчування: підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
6. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

Додаткова література

1. Ростовський В.С. Теоретичні основи технологій громадського харчування: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 200 с.
2. В.І. Ципріян. Гігієна харчування з основами нутріціології. Навчальний посібник 1 том. Київ: Медицина, 2019. 528 с.
3. В.І. Ципріян. Гігієна харчування з основами нутріціології. Навчальний посібник 2 том. Київ: Медицина. 2019. 560 с.
4. В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. Мікробіологія та фізіологія харчування. К.: Кондор. 2019. 242 с.
5. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К.: Професіонал. 2020. 384 с.
6. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи. 2019. 836 с.
7. Рудиченко В. Природні харчові сорбенти як чинники здоров'я сучасної людини. К.: Вища школа, 2018. 367 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури. 2019. 544 с.
9. Смоляр В. І. Основи фізіології та гігієни харчування К.: Здоров'я. 2019. 336 с.
10. Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Суми: ВТД «Університетська книга». 2021. 558 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедайлнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%

1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КПЗ – мах 40 балів. 2. Захист КПЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом