

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 3 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 10 » 07 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ДІЄТОЛОГІЯ»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	4
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Шевчук Н.П., старший викладач кафедри, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Протокол № 12 від «15» 05 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки
продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» 05 2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНИНА

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з основ дієтичного харчування для різних верств населення, принципів підбору продуктів харчування, які здатні підвищувати захисні властивості організму; характеристик основних біологічно активних речовин для продуктів оздоровчого призначення; основних принципів створення продуктів дієтичного і оздоровчого харчування.	
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей у сфері готельно-ресторанної справи, надання знань щодо основних дієт, які розповсюджені в світі, раціонального використання біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет, нормалізувати обмінні процеси, сприяти ефективному симбіотичному лікуванню захворювань; нових продуктів оздоровчого харчування для різних верств населення та захворювань.	
3. Компетентності	Загальні компетентності (ЗК): ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК): СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реплікувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.	
4. Заплановані програмні результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати такі програмні результати навчання: РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	120 год./4,00 кред 40 год/1,33 кред 20 год/0,67 кред 60 год/2,00 кред J

№
з/п

Найменування тем

Розподіл навчального
часу, годин

		ЛК	ПЗ	СР
1	Мета та завдання дисципліни. Історія дієтології. Сучасні концепції харчування.	4	-	16
2	Основи та загальні принципи лікувального та дієтичного харчування.	4	4	12
3	Дієтотерапія. Класифікація дієтичних продуктів. Лікувальне харчування.	8	4	8
4	Основні завдання лікувального та дієтичного харчування.	8	4	8
5	«Нетрадиційне» харчування	8	4	8
6	Основні продукти харчування людини.	8	4	8
Всього		40	20	60

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Поточний контроль знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять.</p> <p>Підсумковий контроль з дисципліни являє собою залік здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навиків відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності.</p> <p>Засоби оцінювання успішності навчання:</p> <ul style="list-style-type: none">- вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях;- тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 3-5 балів, не переписуються, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів - він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 3 бали;- участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії"), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей; <p>Підсумковий контроль: залік у вигляді надання письмової відповіді на два теоретичних питання.</p>
--	---

За всі види робіт впродовж семестру (аналіз ситуацій, тестування, індивідуальне завдання) здобувач може отримати від 36 до 60 балів.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

№ змістовного модуля	Кількість годин/змістовних кредитів		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ			макс	мін	макс	мін
1	40/1,33	20/0,67	Опитування на практичному занятті	10	3	2	30	20
			Гестовий контроль поточний	2	5	3	10	6
			Виконання індивідуального завдання/Участь у заходах неформальної освіти*	2	5	3	10	6
	60/2,0	Оцінювання за програмою самостійної роботи	2	5	2	10	4	
Всього							60	36
Залік							40	24
1 40/1,33 і 20/0,67 Всього за семестр							100	60

*Виконання індивідуального завдання за бажанням здобувача може бути зараховане у випадку, коли він прийняв участь у заходах неформальної освіти (за наявності документального підтвердження).

Поточний контроль знань здійснюється шляхом проведення усного опитування за вивченими темами, рішення ситуаційних задач, тестування в Moodle. На практичних заняттях практикується експрес-опитування, виступи здобувачів вищої освіти за складними питаннями, дискусії.

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	I
90-100	A	зараховано	
82-89	B		
75-81	C		
64-74	D		
60-63	E		
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	J

<p>7. Політика курсу</p>	<p>Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобування вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 - «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. М. Савінок. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с. 2. Вибрані питання нутріціології / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва та ін. - Львів - Дрогобич : Коло, 2015. 118 с. 3. Гастроентерологія: підручник у 2-х томах / За редакцією Харченко Н.В., Бабака О.Я. - 2-е вид., переробл., доповн. - Кіровоград.: Поліум, 2016. - Т. 2. - 432 с. 4. Григоренко А. Методичні рекомендації для лікарів загальної практики - сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування, згідно наказу МОЗ № 16 від 14.01.13 /А. Григоренко. К., 2013. 30 с.

5. Дієтологія : підручник / Н.В. Харченко, Г.А. Анохіна, О.Я. Бабак та ін.; за ред.: Н.В. Харченко, Г.А. Анохіної. К.: МЕРИДІАН, 2012. 527 с.
6. Притульська, Н. Товарознавчі засади позиціонування продуктів для ентєрального харчування [Текст] / Н. Притульська, Ю. Мотузка // Товари і ринки. - 2014. - № 2. - С. 53-59.
7. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування. Підручник. - Х.: ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.
8. Коц С.М., Коц В.П. Основи медичних знань. Навчальний посібник. Харків: ХНПУ, 2019. - 308 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад, харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов та ін. Київ : АСК, 2007. 848 с. URL: <http://book4cook.in.ua/archives/278>
10. Здорове харчування - основа гармонійного розвитку : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с.
URL:
<https://dspace.nmau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12545> И.
Азаренко Ю. М., Двінських Н. В., Кашенко О. В. Актуальність модернізації виробництва продуктів дитячого харчування. Проблеми та досягнення сучасної біотехнології : матеріали II міжнар. наук.-практ. інтернет- конф., м. Харків, 20 трав. 2022 р. Харків : НФаУ, 2022. С. 47-48. URL:
<http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28013>.
12. Аналіз забезпечення систем харчування лікувального призначення збалансованими групами нутрієнтів / О. І. Черевко та ін. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2013. Вип. 2. С. 106-112. URL:
http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_2_18.
13. Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Підвищення харчової цінності продуктів для дитячого харчування з дотриманням вимог нутриціології. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. Т. 27, №2. С. 170-180. URL:
http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_2_19.
14. Визначення комплексу БАР хлорофіловмісниховочів та розробка нанотехнологій продуктів для здорового харчування / Р. Ю. Павлюк та ін. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного

	<p>господарства і торгівлі. 2018. Вип. 1. С. 55-78.URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_17.</p> <p>15. Гащук О. І., Москалюк О. Є., Чернюшок О. А. Розробка м&#39;ясних геродієтичних продуктів - основа здорового харчування. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. 2014. Т. 16, № 2 (4). С. 43- 48. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(4) _____ 9.</p> <p>16. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Упатова О. І., Цибань Л. С. Дієтичне харчування. Практичний курс: навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 201 с.</p> <p>17. Омельченко З. І., Кисличенко В. С., Новосел О. М. Особливості харчування спортсменів. Механізми розвитку патологічних процесів і хвороб ці їхня фармакологічна корекція : ми горішні II ивук.-првкг, коиф. з міжїар. участю, м. Харків, 21 листоіі, 2019 р. Харків, 2019, С. 269. URL: http://dxpnce.nuph.edii.ua/hatullc/1234_56789/21259.</p>
9. Інтеграції здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних піньї та індивідуальних завдань, що враховують погребї та індивідуальні можливості (https://www.mnau.edu.ua)
10. Доступ до матеріалів ішвчвіім	Сїлабус дисциплїні розташований на сайті (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/typDtsb/rp/rp_ist_rozv_zootehnii.pdf). Робоча програма та навчально- методичний комплекс дисциплїні розташовані на (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (http://www.mnau.edu.ua/)

Сїлабус навчальної дисциплїні розроблено

Ст. викладачем



Наталї ШЕВЧУК

Равїдувач кафедри

канд. с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА