

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
 «Сучасні аспекти нутріціології»
 на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Положишнікова Людмила Олександрівна
 к.т.н., доцент
 доцент кафедри готельно-ресторанної
 та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у майбутнього фахівця теоретичних знань та навичок щодо механізмів здорового харчування, хімічного складу окремих продуктів та їх впливу на організм людини, взаємодії харчових речовин одна з одною, пошуку засобів запобігання негативного впливу їжі на організм людини та дослідження взаємозв'язку харчових звичок і психіки. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти отриманими навичками, що є актуальним в умовах сьогодення при впровадженні додаткових послуг в індустрії гостинності
Тривалість	5 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу кейсів, виконання письмових завдань (вправ); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт-репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання)
Система поточного та	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення

підсумкового контролю	теоретичних питань, навчальна робота на практичних заняттях-виконання практичних завдань; захист домашнього завдання; презентації та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 5 – залік (ПМК).
Базові знання	Загальна середня освіта, наявність базових знань з дисциплін: «Основи класичної кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»
Мова викладання	Українська

Перелік універсальних компетентностей і програмні результати навчання, які забезпечує дана навчальна дисципліна

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Знати нутріціологічну та дієтичну характеристику харчових продуктів, науково обґрунтовувати харчову та біологічну цінність, лікувальні та оздоровчі властивості харчових продуктів, теоретичні основи та роль харчування у забезпеченні процесів життєдіяльності людини, наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах харчування, особливості харчування різних вікових груп і професійних груп населення, шляхи поліпшення збалансованості харчових раціонів, використовувати принципи нутрігеноміки та психології харчування при складанні раціонів харчування	Вміти складати раціони харчування для різних вікових груп і професійних верств населення

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи нутріціології		
Тема 1. Нутріціологія та її значення у харчуванні людини	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Історія розвитку нутріціології та її сучасний стан. 2. Напрямки нутріціології. 3. Підготувати презентацію на тему: «Інтергративна та цифрова нутріціологія»
Тема 2. Система травлення і процеси травлення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Будова та функції нервової системи. 2. Функції залоз внутрішньої секреції. 3. Відділи системи кровообігу. 4. Роль харчування у діяльності серцево-судинної системи. 5. Будова і функції системи виділення. Вплив харчування на діяльність нирок
Тема 3. Обмін енергії і енерговитрати організму	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Регуляція системи травлення. 2. Механізм всмоктування. 3. Вплив структури харчування на процеси травлення

Тема 4. Вода та її роль у харчуванні	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Склад води та її вплив на клітини організму. 2. Роль води у харчуванні людини 3. Інноваційні підходи до вирішення проблем якості та безпечності питної води
Тема 5. Макронутрієнти харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення незамінних амінокислот для організму. Біологічна цінність білків. Розрахунок амінокислотного скору. 2. Фізіологічне значення поліненасичених жирних кислот. Функції стеринів в організмі. 3. Значення харчових волокон для організму. 4. Замінники цукру
Тема 6. Мінорні речовини харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення вітаміноподібних сполук для організму. 2. Роль деяких мікроелементів. 3. Функції індольних сполук. 4. Види і значення флавоноїдів для людини.
Модуль 2. Харчування – запорука підтримання здоров'я та довголіття		
Тема 7. Класичні та альтернативні концепції харчування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нетрадиційне харчування, особливості застосування, їх позитивні та негативні сторони 2. Вегетаріанство, веганство. 3. Лікувальне голодування. 4. Дробне харчування
Тема 8. Дієтичні добавки до їжі та їх роль у харчуванні	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготувати презентації на теми: «Дієтичні добавки у харчуванні дорослих» «Дієтичні добавки та їх використання у харчуванні дітей» 2. Еубіотики та їх значення у харчуванні
Тема 9. Нутриціологія та її підходи щодо профілактики захворювань населення України	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичного заняття; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості профілактики захворювань, пов'язаних з нераціональним харчуванням. 2. Взаємозв'язок харчування та хронічних захворювань
Тема 10. Нутрігеноміка та психологія харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичному занятті; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Психологічні причини неправильного харчування. 2. Тригери харчової поведінки. 3. Фудхакінг. 4. Нутріхакінг

Інформаційні джерела

Основні

1. Диетическое питание: пособие-справочник в 2 т. Т. I. Физиологические основы диетического питания / А. И. Черевко [и др.]. Сумы : Университетська книга, 2011. 430 с.
2. Нутриціологія. Частина 1. Загальна нутриціологія : навч. посіб. / Павлоцька Л.Ф. та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с.
3. Основи фізіології харчування: навч. посіб. / Дуденко Н. В., Павлоцька Л.Ф., Горбань В.Г, Цибань Л.С. Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Х., 2017. 216 с.
4. Фізіологія харчування / [Павлоцька Л. Ф.](#), [Дуденко Н. В.](#), [Євлаш В. В.](#) Харків : підручник. ХДУХТ, 2018. 443 с.
5. Харчова хімія : навч. посіб. / В. В. Євлаш, О. І. та ін. 2-ге вид., Харків: Світ книг, 2016. 504 с.
Енциклопедія питання в 10 т. Т. 1. Организм человека и питание / В. Г. Горбань [и др.]. Х.: Мир книг, 2013. 223 с.

Додаткові

1. Гичев Юрий. Фудхакинг. Почему мы любим вредное, смеемся над полезным, а едим искусственное. Питер 2020. Серия «Советы врача», 240 с.
2. Позняковский В.М. Эволюция питания и формирование нутриома современного человека // Индустрия питания. *Food Industry*. 2017. №3. С. 5–12.
3. Фадеенко Г. Д., Куринная Е. Г., Вовченко М. Н. Нутригеномика и нутригенетика: возможности практического применения. *Сучасна гастроентерологія*. 2015. № 6 (86). С. 7-12. URL: http://www.vitalpol.com.ua/user_files/pdfs/gastro/gas86iGastrobi2015i01.pdf. Дата звернення (17.01.2022).
4. Энциклопедия питания. Характеристика продуктов питания : в.10 т. / под ред. А.И. Черевко, В.М. Михайлова. Москва. КноРус, 2021. 736 с.
5. Ciaurelli, S.; Origlia, C.; Adamo, A.; Giannattasio, S.; González, M.; Quinto, L.; Biava, P.M. Paradigm Shift: an Overview on Nutrigenetics and Nutrigenomics. *Preprints* **2021**, 2021070137 (doi: 10.20944/preprints202107.0137.v1).
6. [Mousumi Sen](#). Food chemistry: The role of additives, preservatives and adulteration. Wiley-Scrivener, 2021. 488 с.
7. Michael Zeece. Introduction to the chemistry of food. Charlotte Cockle Academic press, 2020. 418 p.
8. [Rumyantseva T.A.](#) Proper nutrition is the key to the health of a preschooler / T.A. Rumyantseva, A.Yu. Dengina, N.V. Ryadinskaya. Text: direct // Pedagogy: tradition and innovation: materials of the IX Intern. scientific. conf. (Kazan, January, 2018). Kazan: Buk, 2018. S. 29-31.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf «Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

4. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fen.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

5. Політика зарахування результатів неформальної освіти:
<http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (6 балів); навчальна робота на практичних заняттях (21,0 бал); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (21,0 бал); тестування (4,8 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	58,8
Модуль 2. (теми 7-10) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на практичних заняттях (14 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (14 балів); тестування (3,2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	41,2
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасні аспекти нутріціології»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
0-34	F	