

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ЛКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНЕ ТА ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

| | |
|---|---|
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) рівень |
| Код і найменування спеціальності | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Тип і назва освітньої програми | ОПП Готельно-ресторанна справа |
| Курс, семестр | Курс - 2, семестр – 1. |
| Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни | Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., семінарських занять – 24 год. Форма семестрового контролю - екзамен |
| Мова(и) викладання | Державна |
| Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра | Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій |
| Контактні дані розробника(ів) | <i>викладач:</i> ДУБОВА Галина, к. т. н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> halyna.dubova@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna |

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

| | |
|---|--|
| Статус навчальної дисципліни | Обов'язкова навчальна дисципліна |
| Передумови для вивчення навчальної дисципліни | Основи готельно-ресторанної індустрії, Гігієна та санітарія в галузі |
| Компетентності | <i>Інтегральні:</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. <i>Загальні:</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <i>Спеціальні (фахові):</i> СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів 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. |
| Програмні результати навчання | РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та |

| | |
|--|--|
| | матеріальних ресурсів. |
| РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS) | |
| Формування навичок: комунікації, здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах, уміння залагоджувати конфлікти, працювати в команді, управляти своїм часом, розуміння важливості кінцевих термінів, здатність логічно і системно мислити. | |
| МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ | |
| Формування системи знань та вмінь з організації лікувально-дієтичного харчування у готельному господарстві оздоровчого призначення, зокрема, ознайомлення з базовими поняттями дієтичного харчування, основними складовими харчових продуктів (білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, мікро-, макроелементами), їх значенням для здоров'я людини; особливостями раціонального харчування. | |
| ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ | |
| Тема 1. Фізіологічні процеси, що пов'язані з функцією харчування. Тема 2. Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини. Тема 3. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їхніх компонентів. Тема 4. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального та адекватного харчування. Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових та професійних груп населення. Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи лікувального харчування. Тема 7 Фізіолого-гігієнічне значення нутрієнтів. Тема 8. Складання, розрахунок та аналіз раціонів дієтичного харчування | |
| МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ | |
| Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: розрахункові роботи; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; | |
| ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ | |
| Схема нарахування балів, шкала | Наведені в Додатку до силабусу. |
| ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ | |
| - щодо термінів виконання та перескладання: | усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). |
| - щодо академічної доброчесності | списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. |
| - щодо відвідування занять | відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка. |
| - політика щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти | на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus. Coursera тощо. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між |

| | |
|---|---|
| | Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. |
| - політика щодо оскарження результатів оцінювання | здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання. |
| РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ | |
| Рекомендовані джерела інформації | <p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с. 2. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум. Навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 208 с. 3. Азбука харчування. Лікувальне харчування: Довідник / За ред. Г.І. Столмакової, І.О. Мартинюка. Львів: Світ, 1991. 208 с. 4. Mudambi S. R. <i>Fundamentals of foods, nutrition and diet therapy</i>. New Age International. 2007 5. Гігієна харчування з основами нутриціології / В.І. Ципріян та ін. Навч. посіб. Київ: Здоров'я, 1999. 568 с. 6. American Diabetes Association. Evidence-based nutrition principles and recommendations for the treatment and prevention of diabetes and related complications. <i>Diabetes care</i>, 2002. 5(suppl_1), s50-s60. 7. Губергриц А.Я. Линеvский Ю.В. Лечебное питание.: Справ. пособие. 3-е изд. перераб. и доп. Київ: Вища шк. Головное изд-во, 1989. 398 с. 8. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: Навч. посіб. для технол. та товарознавчих ф-тів торг. вищих навч. закл. Харків: НВЦ «Студцентр», 1999. 392 с. 9. Дуденко Н.В. та ін. Основи фізіології харчування. Харків: Торнадо, 2003. 407 с. 10. Зубар Н.М., Руль Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. посіб. К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. 258 с. 11. Калинський Н.И. Питание, здоровье. Двигательная активность. Київ, 1990. 172 с. 12. Капрельянц Л.В., Йоргачева К.Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 333 с. 13. Корзун В.Н. Гігієна харчування. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 236 с. 14. Котов А.И., Корзун В.Н. Пищевые продукты в лечебном питании. Київ, 1985. 146 с. 15. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 249 с. 16. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування: Підруч. для студ. технол. спец. з напрямку «Харчова технологія та інженерія». Київ: Здоров'я, 2000. 335 с. 17. Смоляр В.И. Рациональное питание. Київ: Наук. думка, 1991. 356 с. 18. Смоляр В.И. Оздоровительное питание. Київ: Здоров'я, 1999. 180 с. <p style="text-align: center;"><i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2205-13#Text 2. Міністерство охорони здоров'я України https://moz.gov.ua/ 3. ВОЗ Україна https://www.who.int/countries/ukr/ru/ 5. https://pidruchniki.com/16381204/turizm/organizatsiya_diyetichnogo_harchuvannya |
| Реквізити затвердження | Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 2.09.2024 № 1 |

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ
НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни
«ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНЕ ТА ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ»

| Назва теми | Форми контролю результатів навчання ЗВО | | | Разом |
|---|---|-------------|-------------------|-------|
| | опитування | лабораторні | самостійна робота | |
| Тема 1. Фізіологічні процеси, що пов'язані з функцією харчування | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 2. Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини. | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 3. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їхніх компонентів. | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 4. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального та адекватного харчування. | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових та професійних груп населення. | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи лікувального харчування. | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 7 Фізіолого-гігієнічне значення нутрієнтів. | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Тема 8. Складання, розрахунок та аналіз раціонів дієтичного харчування | 2 | 6 | 2 | 10 |
| Всього | 16 | 48 | 16 | 80 |
| Екзамен | | | | 20 |
| Разом | | | | 100 |

Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (0-2 бали)

| Кількість балів | Критерії оцінювання |
|-----------------|---|
| 2 | ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення дієтології, розуміє принципи, процеси і технології організації роботи раціонального харчування, робить відповідні висновки, аргументує свої думки. |
| 1 | ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення дієтології, розуміє принципи і технології організації раціонального харчування, робить відповідні висновки, аргументує свої думки, але робить деякі помилки під час відповідей. |
| 0 | ЗВО не знає, не розуміє і не вміє використовувати на практиці основні положення дієтології, розуміє принципи, процеси і технології організації раціонального харчування, але не може зробити відповідні висновки, аргументувати свої думки. |

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання лабораторних (1-6 балів)

| Кількість балів | Критерії оцінювання |
|-----------------|---|
| 6 | ЗВО у повному обсязі виконав лабораторну роботу за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки. |
| 5 | ЗВО правильно виконав лабораторну роботу за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки. |
| 4 | ЗВО виконав лабораторну роботу за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки. |

| Кількість балів | Критерії оцінювання |
|-----------------|--|
| 3 | ЗВО не у повному обсязі виконав лабораторну роботу за обраним питанням з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки. |
| 2 | ЗВО не у повному обсязі виконав лабораторну роботу за обраною темою, не відповідає на поставлені додаткові питання, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки. |
| 1 | ЗВО виконав лабораторну роботу, але не орієнтується в ній. |

Шкала та критерії та оцінювання ЗВО
Виконання завдань самостійної роботи (0-6 бали)

| Кількість балів | Критерії оцінювання |
|-----------------|---|
| 2 | ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи. |
| 1 | ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі в двох питаннях. |
| 0 | ЗВО не виконав завдання самостійної роботи або виконав не за своїм варіантом. |

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – екзамен.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання під час проведення екзамену здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання
Екзамен (0-20 балів)

| Кількість балів | Критерії оцінювання |
|-----------------|--|
| 16-20 | Повна та вичерпна відповідь на питання білету та уточнюючі питання викладача, а також повністю правильного використання професійної термінології, вміння скласти раціон лікувально-профілактичного, дієтичного призначення . |
| 11-15 | У випадку наявності окремих неточностей чи недоліків в уточненні відповідей питань екзаменаційного білету, є помилки при складанні раціону лікувально-профілактичного, дієтичного призначення. |
| 6-10 | У випадку неповного розкриття питань білету чи відсутності відповіді на одне теоретичне питання, раціон лікувально-профілактичного, дієтичного призначення складений не вірно. |
| 2-5 | У випадку поверхневої характеристики теоретичних питань екзаменаційного білету чи відсутності відповідей на два питання |
| 1 | У випадку повної відсутності відповідей на питання екзаменаційного білету |