

**Силабус навчальної дисципліни
«Нутриціологія»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 3
Семестр: 7

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Бербец Тетяна Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: tetyana.berbets@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20год.), практичні (24год.), самостійна робота (46год.) Заочна форма: лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Дисципліна орієнтована на формування у здобувачів необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки для використання у майбутній практичній діяльності знань щодо організації системи здорового харчування та концепцій про збалансоване харчування..
Чому це треба вивчати?	Метою дисципліни є формування компетентностей щодо дослідження сучасних концепцій збалансованого харчування, енергетичних затрат організму, харчову та біологічну цінність продуктів харчування та харчових добавок.
Яких результатів можна досягнути?	Знати основи фізіології та біохімії харчування, принципи раціонального харчування. Знати сучасні проблеми фізіології харчування та встановлювати потреби організму в енергії. Знати значення нутрієнтів для організму людини та принципи нутриціології.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Навики здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері безпеки харчових продуктів.
Зміст дисципліни	Тема 1. Їжа, харчування, здоров'я . Тема 2. Препробіотики, пробіотики, постпробіотики та мікробіота. Тема 3. Харчування та енергетичний баланс Тема 4. Фітохімічні харчові речовини . Тема 5. Харчові добавки

	<p>Тема 6. Травлення, абсорбція, метаболізм.</p> <p>Тема 7. Функції вітамінів та вплив їх дефіциту на організм людини.</p> <p>Тема 8. Мікроелементи</p> <p>Тема 9. Вуглеводи та харчові волокна.</p> <p>Тема 10. Жири та їх роль у харчуванні людини.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Основи безпеки харчування, Харчова хімія, Управління якістю продукції, Технологія продукції ресторанного господарства</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гігієна харчування з основами нутриціології : Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. 528 с. 2. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. К. : Медицина, 2007. 544 с. 3. Мартинчик А. Н. Общая нутрициология. / А. Н. Мартинчик, И. В. Масв, О. О. Янушевич. М., 2005. 272 с. 4. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко та ін., під заг. ред. Н. В. Дуденко. Х. : Світ Книг. 2013. 560 с. 5. Нутриціологія : учебник / В. В. Ванханен, В. Д. Ванханен, В. И. Циприян и др. Донецк : Донеччина, 2003. 620 с. 6. Основи нутриціології: навчальний посібник / О. І. Волошин, О. В. Пішак, І. В. Окіпняк, О. І. Сплавський. Чернівці : Видавничий дім „Букрек”, 2007. 280 с. 7. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2008. 558 с.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Т.М. Бербец