

**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: Нещадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@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 | 4/120 |
| Обсяг дисципліни (години) та види занять | Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.) |
| 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? | Формування компетентностей щодо дослідження сучасних концепцій збалансованого харчування, енергетичних затрат організму, харчову та біологічну цінність продуктів харчування та харчових добавок. |
| Чому це треба 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. |
| Яких результатів можна досягнути? | Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Виконувати самостійно завдання, |

| | |
|--|--|
| | розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. |
| 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. Пребіотики, пробіотики, постбіотики та мікробіота. Тема 3. Харчування та енергетичний баланс Тема 4. Фітохімічні харчові речовини . Тема 5. Харчові добавки Тема 6. Травлення, абсорбція, метаболізм. Тема 7. Функції вітамінів та вплив їх дефіциту на організм людини. Тема 8. Мікроелементи Тема 9. Вуглеводи та харчові волокна. Тема 10. Жири та їх роль у харчуванні людини. |
| Обов'язкові завдання | 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). |
| Міждисциплінарні зв'язки | Харчова хімія, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Технологія продукції ресторанного господарства |
| Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.) | 1. Павлоцька Л. Ф., Аксьонова О. Ф., Скуріхіна Л. А. Нутриціологія та харчова безпека: навч. посібник; Харків: ХДУХТ, 2020. 132 с. 2. 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 3. Харчова хімія та нутриціологія [Електронний ресурс] : методичні 4. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі : лабораторний практикум для спеціальності 241 «Готельно-ресторанний бізнес» / Ю. Р. Борецький, В. Р. Гащишин, Т. М. Прокопів та ін. Львів : Вид-во Сполом, 2019. 182 с. 5. Основи харчування : підручник / М. І. Кручаниця, І. С. Миронюк, Н. В. Розумикова та ін. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с. 6. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич. Суми : Університетська книга, 2019. 170 с. |
| 210 Поточний контроль | 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. |
| Підсумковий контроль | Залік 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. |

Розробник

Нещадим Л. М.