

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ / HEALTH SUPPLY

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
E-mail:	larisa_fialkova@ukr.net
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=832
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Оздоровче харчування» входить до блоку вибіркових. Дисципліна спрямована на вивчення здобувачами вищої освіти сучасних наукових підходів до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах санаторно-курортних закладів.</p> <p>Професійна спрямованість дисципліни досягається опануванням термінологічного апарату нутриціології, розширення знань щодо біохімічного складу нутрієнтів, основних механізмів асиміляції харчових речовин та їх впливу на стан здоров'я людини, теоретичних та сучасних практичних підходів до оптимізації раціонів харчування і організації оздоровчого харчування відпочиваючих в умовах курорту. Вивчення дисципліни базується на комплексному підході до організації навчального процесу: лекції, практичні роботи, самостійна робота здобувачів вищої освіти.</p> <p>Мета вивчення дисципліни – опанування теоретичними засадами щодо нутрієнтного метаболізму, сумісності окремих нутрієнтів в технологіях харчової продукції та сучасних підходів до організації оздоровчого харчування відпочиваючих в умовах курорту у відповідності до державного законодавства.</p> <p>Предметом дисципліни «Оздоровче харчування» є біохімічний склад і фізіологічно функціональні властивості харчових речовин (нутрієнтів), взаємодія їх між собою в складі окремих продуктів і раціонів харчування з точки зору впливу на метаболічні процеси в організмі, механізми асиміляції та стан здоров'я людини.</p>

Мова викладання	українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	-
Перелік спеціальних (фахових) компетентностей (СК)*	<ol style="list-style-type: none"> 1. здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості. 2. здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції харчової промисловості. 3. здатність розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини. 4. здатність визначити особливості основних технологічних процесів, здатність вибирати критерії оптимізації технологічних процесів.
Перелік програмних результатів навчання (РН)*	<ol style="list-style-type: none"> 1. вміння покращити якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації. 2. обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти. 3. застосовувати поглиблені знання в сфері харчових технологій. 4. здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері. 5. уміти формулювати цілі і завдання, складати, обговорювати та пояснювати індивідуальну оздоровчу програму з урахуванням вікових, статевих, психологічних і фізіологічних особливостей організму.
Пререквізити дисципліни (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням дисципліни)	Вивчення навчальної дисципліни передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з біології, хімії, основ здоров'я та безпеки життя.
Тематичний план та оцінювання результатів навчання	

Назва теми	Кількість годин, з них				Форми контролю
	Усього годин/ кредитів	Лекції	Практичні заняття	СРС	
Тема 1. Еволюція теорій харчування і її види. Нетрадиційні (альтернативні) види харчування та його психосоціальні аспекти	16	2	2	12	ПО,ІЗ, ПТ
Тема 2. Біологічна цінність нутрієнтів їжі. Харчова та біологічна цінність основних продуктів харчування	16	2	2	12	ПО,ПТ, ІЗ
Тема 3. Вода-продукт оздоровчого харчування. Використання мінеральних вод. Загальні принципи оздоровчого харчування, вибору і складання меню	16	2	2	12	ІЗ,ПО, УО
Тема 4. Харчування і механізми регулювання кислотно-лужної рівноваги організму людини. Корекція харчування при аліментарно-дефіцитних станах	20	4	4	12	УО,ІЗ
Тема 5. Харчування дітей в організованих колективах. Харчування осіб похилого віку	20	4	4	12	УО,ІЗ,ПТ
Тема 6. Харчування при захворюваннях печінки, жовчовивідних шляхів та підшлункової залози. Харчування при захворюваннях серцево-судинної системи	20	4	4	12	УО,ІЗ
Тема 7. Харчування при захворюваннях нирок	18	4	4	10	УО,ІЗ
Тема 8. Харчування при захворюваннях на цукровий діабет, ожиріння, метаболічний синдром	18	4	4	10	УО,ІЗ
Тема 9. Харчування при алергічних захворюваннях	18	4	4	10	УО,ІЗ
Тема 10. Харчування при хронічних захворюваннях органів травлення	18	4	4	10	УО,ІЗ, С
Разом	180\6	34	34	112	
Підсумковий контроль					Екзамен
УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, РП – реферативне повідомлення, С – співбесіда, ІЗ – індивідуальне завдання.					

Тематичний план (схема вивчення курсу)

<p>Поточний контроль / критерії оцінювання</p>	<p>Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки до заняття із зазначеними темами та якість виконання відповідних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за навчальну роботу складає 100.</p> <p>Максимальна сума балів за аудиторну роботу складає 68 балів (17 занять * 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Оздоровче харчування» передбачає також проведення здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка індивідуальних завдань, реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також участь у конференціях), яка максимально оцінюється в 32 бали.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.</p>
<p>Основні літературні та інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. Київ : КНТЕУ, 2013. 772 с.</i> 2. <i>Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 208 с.</i> 3. <i>Карпенко П. О., Пересічна С. М., Грищенко І. М., Мельничук Н. О. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / за ред. П. О. Карпенка. Київ : КНТЕУ, 2017. 504 с.</i> 4. <i>Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Пересічна С. М., Курбанов Н. Г., Свідло К. В., Собко А. Б., Марцин Т. О., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Шевченко О. В., Антоненко А. В., Неїленко С. М., Дзюндзя О. В., Демічковська М. П. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., допов. та переробл. Київ : КНТЕУ, 2012. 1016 с.</i> 5. <i>Пересічний М. І., Корзун В. Н., Кравченко М. Ф., Григоренко О. М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2016. 526с.</i> 6. <i>Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2003. 322с.</i> 7. <i>Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.</i> 8. <i>Рудавська Г. Б., Тищенко Є. В., Притульська Н. В. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : Монографія. К : КНТЕУ, 2016. 371с.</i>

	<p>9. Сирохман І. В., Завгородня В. М. <i>Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб.</i> Київ : Центр учбової літератури, 2017. 544 с.</p> <p>10. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко.</i> Київ : КНТЕУ, 2013. 144 с.</p>
Політика дисципліни	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Оздоровче харчування» є обов'язковим, згідно розкладу. Рекомендоване тезове конспектування лекційного матеріалу. Передбачається формування глосарію за темами дисципліни. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, виписки основних формул для розв'язування задач, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позааудиторний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми та усне опитування. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, розв'язку задач з відповідної теми, підготовка кросвордів, презентацій. Відпрацювати пропущені заняття можна у консультаційний день.
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та практичних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf)
Інші складові політики дисципліни	-

Затверджено на засіданні кафедри від 08.11.2021 р., протокол № 27.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА