


Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
«Технології і хімії»
протокол № 1
від «1» вересня 2022 р.
Голова циклової комісії

Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ВК ОСНОВИ НУТРИЦІОЛОГІЇ	
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Форма навчання	Денна
Семестр	БЗСО-7 ,ПЗСО-5, ОКР-4 «Кваліфікований робітник»
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3/90
Мова викладання	Українська
Розробник	Мотузенко Алла, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії
Предмет вивчення навчальної дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування у майбутніх фахівців вмінь і навичок з організації системи здорового харчування, засвоїти теоретичні та практичні основи щодо здорового харчування, сучасних концепцій про збалансоване харчування, енергетичні затрати організму, харчову та біологічну цінність продуктів харчування та харчових добавок
Мета навчальної дисципліни	Основною метою дисципліни є набуття спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції.
Компетентності, заплановані знання та вміння	Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології», а саме:

	<p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність до письмової й усної комунікації державною та іноземними мовами.</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.</p> <p>ЗК6. Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та удосконалювати свій професійний рівень.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Спеціальні компетентності:</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими та параметри технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність використовувати знання та вміння для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p> <p>У результаті вивчення дисципліни, здобувачі освіти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основи фізіології та біохімії харчування, принципи раціонального харчування; • актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям населення. • потреби організму в енергії: значення нутрієнтів для організму, основи збалансованого харчування та шляхи його реалізації; • принципи нутриціології в питаннях визначення будови і ролі окремо взятих компонентів харчування <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • застосовувати теоретичні знання в сфері поліпшення якості харчових продуктів з використанням інноваційних інгредієнтів; <ul style="list-style-type: none"> • на основі нетрадиційної сировини створювати нові технології продуктів в поєднанні з інноваціями та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки. • оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, результатами бактеріологічного та токсикологічного дослідження й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам.
Заплановані	Програмні результати навчання :

результати навчання	<p>ПРН 1. Володіти категоріальним та методологічним апаратом сфери громадського харчування, використовувати відповідні методи та інструменти у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 3. Приймати ефективні рішення з урахуванням цілей, ресурсів, законодавчих обмежень.</p> <p>ПРН 5. Знати та застосовувати основні методи підтримки здорового способу життя та рухової активності.</p> <p>ПРН 9. Планувати і здійснювати прикладні дослідження у сфері громадського здоров'я, аналізувати їх результати, обґрунтовувати висновки.</p> <p>ПРН 11. Розуміти принципи розробки та впровадження, планувати та здійснювати заходи з профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, а також заходи спрямовані на захист та зміцнення здоров'я населення.</p> <p>ПРН 12. Розуміти принципи розробки та використовувати у професійній діяльності системи моніторингу і оцінки ефективності інтервенцій, програм та політик в громадському харчування.</p> <p>ПРН 13. Брати участь у розробці стратегій, політик та заходів з громадського харчування, здійснювати ефективну комунікацію у сфері громадського харчування з використанням різних каналів та технік комунікації з метою донесення ідей, рішень та власного досвіду до фахівців і нефахівців.</p> <p>ПРН 14. Оцінювати ефективність програм і послуг сфери громадського харчування, спрямованих на поліпшення здоров'я населення; оцінювати фізіологічну потребу організму в харчових та біологічно активних речовинах; здійснювати розрахунки енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування; виявляти статус харчування організму та його порушень.</p>
Зміст дисципліни	<p>Програма навчальної дисципліни</p> <p>Змістовний модуль1. Основи харчування та теорії харчування.</p> <p><i>Тема 1.</i> Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології</p> <p><i>Тема 2.</i> Основні поняття вчення про харчування</p> <p><i>Тема 3.</i> Харчові речовини та їх функції</p> <p>Змістовний модуль2. Теоретичні основи нутріціології</p> <p><i>Тема 4.</i> Класифікація і характеристика дієтичних</p>

	<p>добавок</p> <p>Тема 5. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації.</p> <p>Тема 6. Принцип складання раціонів для різних груп населення</p> <p>Тема 7. Характеристика основних діет. Ергогенні дієти</p>		
Міждисциплінарні зв'язки	<p>«Безпека життя та охорона праці в галузі», «Харчова хімія», «Біохімія та фізіологія харчування», «Товарознавство та фізіологія харчових виробництв», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного виробництва», «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів», «Основи стандартизації та контроль якості та безпеки продукції галузі».</p>		
Система оцінювання	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
	90-100	A	відміно
	82-89	B	добре
	75-81	C	
	66-74	D	задовільно
	60-65	E	
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
Інформаційне забезпечення	<p>Базова</p> <p>1. Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс]: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2020. 132 с.</p> <p>2. М. П. Гребняк. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах: навч. посіб. Дніпро: Акцент ПП, 2018. 248 с.</p> <p>3. Дедишина Л. Гігієна, правильне харчування та якість питної води. Фармацевт-практик. наук.-попул. та станово-побутовий журн.2019. N 3. С. 28-29.</p> <p>4. Зубар Н. М. Фізіологія харчування: практикум: навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. Київ: ЦУЛ, 2018. 208 с.</p> <p>5. М. І. Кручаниця, І. С. Миронюк, Н. В. Розумикова та ін. Основи харчування: підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.</p> <p>6. 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.</p> <p>Допоміжна</p>		

1. 1. Ростовський В.С. Теоретичні основи технологій громадського харчування: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 200 с.
 2. В.І. Ципріян. Гігієна харчування з основами нутріціології. Навчальний посібник 1 том. Київ: Медицина, 2007. 528 с.
 3. В.І. Ципріян. Гігієна харчування з основами нутріціології. Навчальний посібник 2 том. Київ: Медицина. 2007. 560 с.
 4. В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. Мікробіологія та фізіологія харчування. К.: Кондор. 2009. 242 с.
 5. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К.: Професіонал. 2007. 384 с.
 6. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи. 2009. 836 с.
 7. Рудиченко В. Природні харчові сорбенти як чинники здоров'я сучасної людини. К.: Вища школа, 2007. 367 с.
 8. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури. 2009. 544 с.
 9. Інформаційні ресурси
 1. Верховна Рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. Законодавство України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
 2. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.com.ua/>
 3. Журнал «Food Safety and Inspection Service». URL: <http://www.fsis.usda.gov>
 4. Екологія [Електронний посібник] URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/handle/316497/38135>
 5. Лабораторія законодавчих ініціатив. URL: <https://parlament.org.ua/>
 6. Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України. URL: <https://mepr.gov.ua/>
- Основи екології [Електронний посібник] URL: <https://nmc-vfpo.com/story/elektronnyj-posibnyk-osnovy-ekologiyi/>