

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ / HEALTH SUPPLY

<b>Інформація про викладача</b>		
Викладач	Семко Тетяна Василівна	
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	
Вчене звання	Доцент	
Посада	Доцент	
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37, к. 1	
Контактний телефон	067 962 54 68	
E-mail:	<a href="mailto:t.semko@vtei.edu.ua">t.semko@vtei.edu.ua</a>	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=832">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=832</a>	
<b>Інформація про освітній компонент</b>		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Магістр	
Навчальний рік	2024-2025	
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	
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>		
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"><li>знати асортимент продукції у галузі харчової промисловості;</li><li>знати рахунки по виходу, продуктивності, харчовій та енергоетичній цінності продукції харчової промисловості;</li><li>вміти вдосконалювати та розробляти технології виробництва</li></ol>	

	<p>харчових продуктів з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки;</p> <p>4. знати особливості основних технологічних процесів;</p> <p>5. вміти вибирати критерії оптимізації технологічних процесів;</p> <p>6. вміти раціонально використовувати сировинні ресурсів та продовжувати терміни зберігання, впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.</p>
--	---

**Тематичний план та оцінювання результатів навчання**

Назва теми	Кількість годин, з них				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/кредитів	лекції	практичні/лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Вступ до дисципліни. терміни та визначення	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 2. Психосоціальні аспекти харчування людини та перспективи розвитку науки про харчування	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 3. Еволюція теорій харчування та його види	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 4. Нетрадиційні (альтернативні) види харчування	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 5. Біологічна цінність нутрієнтів їжі	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 6. Харчова та біологічна цінність основних продуктів харчування	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 7. Загальні вимоги щодо складання раціону оздоровчого харчування	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 8. Харчування і механізми регулювання кислотно-лужної рівноваги внутрішнього середовища організму людини	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 9. Оздоровче харчування та нормалізація мікроекологічних станів	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 10. Харчування осіб похилого віку	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 11. Харчування працівників офісів	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 12. Харчування хворої людини	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 13. Організація харчування у санаторно-курортних закладах	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 14. Вода питна, вода мінеральна	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5

1	2	3	4	5	6	7
Тема 15. Технології приготування страв у лікувальному харчуванні	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 16. Холодні страви, закуски, супи страви з овочів	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
Тема 17. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	5
	27			27	ІЗ	15
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>		<b>100</b>
<b>Підсумковий контроль-екзамен</b>						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.  УД – участь у дискусії – 2 бали.  КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал.  РМГ – робота в малих групах – 1 бал.  ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).  <b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</b></p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. <i>Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 290 с.</i></li> <li>2. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. <i>Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 404 с.</i></li> <li>3. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. <i>Фізіологія харчування: практикум : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 208 с.</i></li> <li>4. Карпенко П. О., Пересічна С. М., Грищенко І. М., Мельничук Н. О. <i>Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / за ред. П. О. Карпенка. Київ : КНТЕУ, 2017. 504 с.</i></li> <li>5. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Пересічна С. М., Курбанов Н. Г., Свідло К. В., Собко А. Б., Марцін Т. О., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Шевченко О. В., Антоненко А. В., Неїленко С. М., Дзюндзя О. В., Демічківська М. П. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., допов. та переробл. Київ : КНТЕУ, 2012. 1016 с.</i></li> <li>6. Пересічний М. І., Корзун В. Н., Кравченко М. Ф., Григоренко О. М. <i>Харчування людини і сучасне довілля: теорія і практика : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2016. 526 с.</i></li> <li>7. Рудацька Г. Б., Тищенко Є. В., Притульська Н. В. <i>Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2016. 371с.</i></li> <li>8. Сирохман І. В., Завгородня В. М. <i>Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 544 с.</i></li> <li>9. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко. Київ : КНТЕУ, 2016. 144 с.</i></li> </ol>					


<b>Політика освітнього компоненту</b>	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Оздоровче харчування» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку до участі в дискусії.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані.</p> <p>Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup> (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a>.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a>.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник

 - Тетяна СЕМКО

Завідувач кафедри

 Наталія ЧОРНА