

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

декан факультету

Л. В. Баль-Прилипка

" 28 " 05 2021 р.

"СХВАЛЕНО"

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів

Протокол №8 від 18.05.2021 р.

В.о. завідувача кафедри


Слободянюк Н.М.

"РОЗГЛЯНУТО"

Гарант ОПП "Нутриціологія"


О.А. Прядко

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТИКА В ДІЄТОЛОГІЇ**

спеціальність - 181 "Харчові технології"

освітня програма – Нутриціологія

факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: доцент, к.мед.н. Швець О.В.

Київ – 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ЕТИКА В ДІЄТОЛОГІЇ

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	
Освітній ступінь	«Магістр»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Нутриціологія
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	вибіркова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект	
Форма контролю	екзамен
Показники навчальної дисципліни для заочної форм навчання	
	заочна форма навчання
Рік підготовки	1
Семестр	2
Лекційні заняття	8
Практичні, семінарські заняття	4
Лабораторні заняття	
Самостійна робота	108
Індивідуальні завдання	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Етика в дієтології» є поглиблення теоретичної та практичної підготовки майбутніх нутриціологів, набуття ними розуміння професійного обов'язку і принципів поведінки, спрямованих на створення сприятливих умов для оздоровлення організму людини, у тому числі після перенесених захворювань, розуміння моральних принципів, норм, і правил етикету у приватній та загальній практиці.

Предмет вивчення є об'єктивні основи, сутність, специфіка, структура та основні функції моралі у сфері дієтології.

Завданням вивчення дисципліни є:

- знайомство з понятійно-категоріальним апаратом етичної науки;
- виховання і дотримання рівня підготовки сучасного висококваліфікованого фахівця нутриціології для повсякденної роботи;
- формування системи знань, професійних умінь та практичних навичок стосовно етичних норм і основ, які використовуються у взаємовідносинах із колегами, персоналом, користувачами послуг дієтолога, населенням тощо;
- створити морально-етичну основу майбутньої професійної діяльності студента у якості спеціаліста нутриціології, дослідника тощо.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- історію формування етики як науки, понятійно-категоріальний апарат етичних вчень, основні підходи до трактування предмета етики;
- етапи розвитку етичних вчень, концептуальні засади виникнення та функціонування нормативних принципів, складові та функціональне навантаження моральних феноменів етики;
- організацію, методи та методику етики в дієтології;
- специфіку професійної моральності й професійної етики;
- принципи застосування категорії моральної свідомості в повсякденній роботі нутриціолога, здійснення етичних вчинків, що забезпечують права усіх учасників відповідної сфери;
- новітні підходи у формуванні етичних норм і культури фахової діяльності у сучасних закладах сфери дієтології, фірмах і компаніях тощо.

Вміти:

- користуватися у приватній практиці понятійно-категоріальним апаратом етичної науки;
- організовувати свою роботу як спеціаліста, застосовуючи методи та методику етики в дієтології;

– вести приватно та загальну практику у рамках специфіки професійної моральності й професійної етики;

– застосовувати категорії моральної свідомості в повсякденній роботі нутриціолога, здійснювати етичні вчинки, що забезпечують права усіх учасників відповідної сфери.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	тижні	усь ого	у тому числі					усь ого	у тому числі					
			л .	п.	лаб.	інд.	с.р.		л .	п.	л аб.	інд.	с.р	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1														
Тема 1 Історичне підґрунтя розвитку етики в дієтології	1							16	1					15
Тема 2 Етика і дієтологія, їх визначення і статус	2-3							12	1	1				10
Тема 3 Поняття професійної етики в дієтології	4							17	1	1				15
Тема 4 Взаємодія дієтології з дотичними сферами	5							15	1					14
Разом за змістовим модулем 1								60	4	2				54
Змістовний модуль 2														
Тема 5. Психологічні аспекти впровадження дієтології в	6							21	1					20

сучасному суспільстві													
Тема 6. Дотримання етичних норм дієтології в роботі закладів харчування	7						11	1	1				9
Тема 7. Імплементация етичних норм дієтології у сфері регулювання харчової промисловості	8-9						12	1	1				10
Тема 8 Сучасні підходи у формуванні етичних норм дієтології в закладах освіти	10						16	1					15
Разом за змістовим модулем 2								60	4	2			54
Усього годин								120	8	4			108

4. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1.	Історія формування етики як науки: понятійно-категоріальний апарат етичних вчень; етапи розвитку етичних вчень в дієтології; концептуальні засади виникнення та функціонування нормативних принципів етики в дієтології	
2.	Основні підходи, методи та принципи етики в дієтології: застосування категорії моральної свідомості в повсякденній роботі нутриціолога; принципи підготовки сучасного висококваліфікованого фахівця	1
3.	Структура, види і норма етики в дієтології: специфіка професійної моральності і етики; професійна моральність; основні підходи до трактування предмета етики в повсякденній роботі	1
4.	Впровадження принципів етичної дієтології в інших сферах	

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
	організації здорового способу життя: взаємодія фізичного виховання та дієтології; реалізація принципів етичної дієтології у фітнес програмах та спорті.	
2-й змістовий модуль		
5.	Основні аспекти впровадження дієтології в сучасному суспільстві: створення інформаційного підґрунтя для формування та розширення суспільно свідомого населення; контроль над дотриманням норм етики в дієтології	
6.	Впровадження етичних норм дієтології в закладах харчування: запровадження системи інформування клієнтів щодо складу, харчової цінності, калорійності страв, згідно етичних норм дієтології; формування окремої ланки комерційних закладів харчування, що засновані на принципах здорового харчування	1
7.	Аналіз та впровадження Європейського досвіду: створення законодавчого підґрунтя для регулювання діяльності; розробка державних програм у сфері дієтології, з урахуванням принципів етики	1
8	Введення етичних норм дієтології в закладах освіти: формування ціннісного ставлення до власного здоров'я, усвідомлення важливості правильного харчування, шляхи організації здорового харчування та вплив харчування на зміцнення здоров'я	
Всього		4

5. Контрольні питання, тести для визначення рівня засвоєння знань студентами

Контрольні питання

1. Етапи розвитку етичних вчень
2. Причини виникнення етики в дієтології в сучасному суспільстві
3. Дієтологія – наука про харчування
4. Етапи розвитку дієтології
5. Основні завдання дисципліни
6. Види, форми та принципи етики в дієтології
7. Методи впровадження етики в дієтології
8. Європейський досвід вивчення та впровадження етичних норм в дієтології

9. Професійна моральність та етика
10. Роль дієтології в суспільстві
11. Сфери застосування етики в дієтології
12. Важливість етики в дієтології на державному рівні
13. Принцип етики в дієтології
14. Перспективи застосування та розвитку етики в дієтології в комерційній діяльності підприємств харчової промисловості

Відкриті питання

1. Історія формування етики як науки
2. Європейський досвід вивчення та впровадження етичних норм в дієтології

Тестові питання

1. Етика – це:
 - А) наука про поведінку людини;
 - Б) вчення про роздуми;
 - В) філософська наука про мораль.
2. Система харчування якої країни спровокувала активну фазу розвитку дієтології?
 - А) США
 - Б) Китай
 - В) Італія
3. Вкажіть найбільш поширені сфери застосування етики в дієтології?.....
4. Етика як самостійна наука виникла:
 - а) в XX ст.;
 - б) в XIX ст.;
 - в) в добу Античності;
 - г) в к. XVIII ст.
5. Дієтологія – наука про
 - А) фізіологічні та біохімічні основи харчування здорової людини та при різноманітних захворюваннях
 - Б) основи раціонального та корисного харчування
 - В) їжу та харчування, про харчові продукти, харчові речовини та інші компоненти, що містяться в цих продуктах

6. Перерахуйте основні етичні аспекти застосування дієтології в професійному та аматорському спорті...

6. Методи навчання

Викладання курсу передбачено в формі лекцій у традиційному їх викладі, із використанням інтерактивного екрану, лекцій-диспутів, лекцій-бесід, лабораторних робіт, супроводжуваних показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем. Самостійна робота здійснюється під контролем викладача та особисто, а також при відвідуванні ярмарок, виставок, екскурсій.

7. Форми контролю

Контроль у формі практичних занять, семінарів, усного та письмового опитування, захисту рефератів, періодичний та підсумковий.

Формою контролю з дисципліни є **екзамен**.

9. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання студента відбувається згідно з положення «Про екзамени та заліки НУБіП України» від 20.02.2015 р. протокол № 6 з табл.1.

Оцінка національна	Визначення ECTS	Рейтинг студента, бали
“Відмінно”	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
“Добре”	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74-81
“Задовільно”	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	64-73
	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-63
“Незадовільно”	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	35-59
	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота	01-34

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтинг студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів):

$$R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат.}}$$

10. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: державні стандарти, навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали практичних занять; індивідуальні навчально-дослідні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

11. Рекомендована література

Основна

1. Вакулик І.І. Етикет та культура харчування: Навчальне видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: Вид-во. ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. – 68с.
2. Івашків Л.Я. Нові напрямки оздоровчого харчування населення України // Вісник ЛПЕТ. — 2008. — № 3. — С. 163–168.
2. Етикет харчування. Навчальне видання / С.П. Гриценко, Т.Б. Гриценко, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: НАУ, 2006. – 38 с.

Допоміжна

1. Аболіна Т.Г. Прикладна етика: статус, проблеми, перспективи // Соціальна етика: теоретичні та прикладні проблеми. Збірник статей, Київ 2010. - С.6-15
2. Страшко С. Соціально-просвітницькі тренінги з формування мотивації до здорового способу життя та профілактики ВІЛ/СНІДу / за ред. С. В. Страшка : Навчально-методичний посібник для викладачів валеології, основ медичних знань та безпеки життєдіяльності, вчителів основ здоров'я, студентів вищих педагогічних навчальних закладів. – 2-ге видання, перероблене і доповнене. – К. : Освіта України, 2006. – 260 с.
3. Вінда О.В. Формування навичок здорового способу життя у дітей і підлітків : За проектом «Діалог» Навчально-методичний посібник / О. В. Вінда, О. П. Коструб, І. Г. Сомова та ін.; під. ред. О. В. Вінда. – К., 2003. – 284 с
4. Эвенштейн З.М. Популярная диетология / З.М. Эвенштейн. – М. : Экономика, 1990. – 316 с.

5. Яременко О. Формування здорового способу життя молоді: проблеми і перспективи / О. Яременко, О. Балакірева, О. Вакуленко та ін. – К.: УІСД, 2000. – 207 с
6. Основные показатели здоровья в Европейском регионе ВОЗ. - Всемирная организация здравоохранения, Европейское региональное бюро, 2014
7. Кожевников В.П. Проблема здорового харчування: Власний досвід на тлі українських традицій. – К., 2003. – 32 с

Інформаційні ресурси

1. http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/3-4_08/str69.pdf
2. <https://moz.gov.ua/article/news/moz-ukraini-predstavilo-rekomendacii-zi-zdorovogo-harchuvannja>
3. <https://www.tdmu.edu.ua/praktychna-diyetologiya-typologichni-osoblyvosti-harchovoyi-povedinky-lyudyny/>
4. <https://studfile.net/preview/5265826/>