



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Харчування різних категорій населення»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність **181 Харчові технології**
Освітня програма «Нутриціологія»
Рік навчання 1, семестр 2
Форма навчання заочна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Мартинчук Олександр Аркадійович
natashagolembovska@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3657>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Харчування різних категорій населення» є дисципліною, за допомогою якої студенти здобувають необхідні знання та вміння для забезпечення збалансованості раціонів із урахуванням соціальних зрушень, технічного прогресу та розвитку різноманітних типів підприємств харчування; розробляють конкретні рекомендації щодо виробництва та застосування нових продуктів та харчових добавок, максимального використання їх цінності для організму. У дисципліні вивчаються значення різних компонентів їжі для організму, фізіологічні основи складання харчових раціонів для різних верств населення.

Завдання - знати потреби організму в енергії; значення нутрієнтів для організму, основи збалансованого харчування та шляхи його реалізації, особливості раціонів харчування людей залежно від віку, характеру трудової діяльності тощо; визначити потреби організму в енергії та харчових джерелах залежно від різних факторів; скласти раціон харчування для різних верств населення; знати основи раціонального харчування: особливості дитячого, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування; завдання харчової промисловості у створенні продуктів дієтичного та спеціального харчування.

Освітній компонент «Харчування різних категорій населення» є обов'язковим (цикл спеціальної підготовки). У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими компетентностями:

інтегральна:

- здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальні компетентності:

- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;

- здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

- здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

- здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів;

- здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів;

- здатність інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій;

- здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування; - здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування;

- здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Принципи технологій з харчових продуктів складного складу				50
Тема 1 Минуле, сьогодення та майбутнє дієтології та нутриціології	1/0/5	<i>Знати</i> потреби організму в енергії: значення нутрієнтів для організму, основи збалансованого харчування та шляхи його реалізації, особливості раціонів харчування людей залежно від віку, характеру трудової діяльності тощо; знати як визначити потреби організму в енергії та харчових джерелах	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 2 Харчування вегетаріанців	1/1/5		<i>Виконання та здача лабораторної</i>	
Тема 3	1/1/5			

Харчування майбутніх батьків для забезпечення репродуктивного здоров'я		залежно від різних факторів; скласти раціон харчування для різних верств населення.	<i>роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 4 Харчування людей з високим рівнем фізичної активності	1/1/5	Вміти скласти меню з урахуванням основних принципів раціонального харчування; розробляти раціони харчування різних груп населення в тому числі лікувально-профілактичного та дієтичного призначення. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для розробки меню та продуктів для окремих груп населення	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 5 Підходи до харчування при наявності надлишкової ваги	1/1/5			
Тема 6 Вимоги до харчування під час вагітності та годування груддю	0/1/5			
Тема 7 Найкращі дієти	0/1/10			
Тема 8 Грудне вигодовування, харчування дітей першого та другого року життя	0/0/10			
Модуль 2. Технології харчових продуктів складного складу				50
Тема 9 Психоемоційний вплив їжі	1/0/5	Знати основи раціонального харчування: особливості дитячого, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування; завдання харчової промисловості у створенні продуктів дієтичного та спеціального харчування. Вміти розраховувати повний хімічний склад раціонів та окремих прийомів їжі; оцінювати відповідність харчових продуктів принципам раціонального харчування Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів для окремих груп населення	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 10 Особливості харчування дітей дошкільного віку	1/1/5			
Тема 11 Харчування дітей та підлітків шкільного віку	1/0/5			
Тема 12 Харчова алергія та непереносимість	1/0/10			
Тема 13 Ефективна модель харчування для людей розумової праці	1/1/5			
Тема 14 Особливі харчові потреби людей похилого віку	0/1/10			
Тема 15 Переміжне голодування	0/1/10			
Курсовий проект	0/0/30			
Всього за 1 семестр	10/10/130	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано