

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЮРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра Технології м'ясних, рибних та морепродуктів



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету

Л.В. Баль-Прилипко

2020 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри технології

м'ясних, рибних та морепродуктів

Протокол № 4 від «03» гравня 2020 р.

В.о. завідувача кафедри

О.А. Савченко

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕТИКА В ДІЄТОЛОГІЇ

спеціальність – 181 «Харчові технології»

освітня програма «Нутриціологія»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: к.м.н., доц. Мартинчук О.А.

Київ – 2020

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	1	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	
Семестр	4	
Лекційні заняття	30 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	год.
Лабораторні заняття	год.	год.
Самостійна робота	60 год.	год.
Індивідуальні завдання	год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

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 методичку 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;
- організувати свою роботу у як спеціаліста, застосовуючи методи та методичку 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:

- повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л.	п.	лаб.	інд.	с.р.		л.	п.	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовий модуль 1													
Тема 1 Історичне підгрунття розвитку етики в дієтології	1	14	3	3			8						
Тема 2 Етика і дієтологія, їх визначення і статус	2-3	16	4	4			8						
Тема 3 Поняття професійної етики в дієтології	4	18	4	4			10						
Тема 4 Взаємодія дієтології з дотичними сферами	5	12	4	4			4						
Разом за змістовим модулем 1		60	15	15			30						
Змістовний модуль 2													
Тема 5. Психологічні аспекти впровадження дієтології в	6	14	4	4			6						

сучасному суспільстві													
Тема 6. Дотримання етичних норм дієтології в роботі закладів харчування	7	14	4	4			6						
Тема 7. Імплементация етичних норм дієтології у сфері регулювання харчової промисловості	8-9	14	3	3			8						
Тема 8 Сучасні підходи у формуванні етичних норм дієтології в закладах освіти	10	18	4	4			10						
Разом за змістовим модулем 2		60	15	15			30						
Усього годин		120	30	30			60						

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	3
2.	Основні підходи, методи та принципи етики в дієтології: застосування категорії моральної свідомості в повсякденній роботі нутриціолога; принципи підготовки сучасного висококваліфікованого фахівця	4
3.	Структура, види і норма етики в дієтології: специфіка професійної моральності і етики; професійна моральність; основні підходи до трактування предмета етики в повсякденній роботі	4
4.	Впровадження принципів етичної дієтології в інших сферах	4

№ 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	4
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	4
7.	Аналіз та впровадження Європейського досвіду: створення законодавчого підґрунтя для регулювання діяльності; розробка державних програм у сфері дієтології, з урахуванням принципів етики	3
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	4
Всього		30

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 ЛІЕТ. — 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/>