



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Етика в дієтології»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Осітня програма – «Нутриціологія»

Рік навчання 2, семестр 4

Форма навчання денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

к.м.н., доц. Мартинчук О.А.

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Етика в дієтології» є поглибленням 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.

Предметом дисципліни «Етика в дієтології» є об'єктивні основи, сутність, специфіка, структура та основні функції моралі у сфері дієтології.

Завдання: 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.

Освітній компонент «Етика в дієтології» є вибіркоким (цикл додаткової 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.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- 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 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				
Тема 1. Історичне підґрунтя розвитку етики в дієтології	3/3/8	<p>Знати: історію 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; основні підходи, методи та принципи етики в дієтології: застосування категорії моральної свідомості в повсякденній роботі нутриціолога; принципи підготовки сучасного висококваліфікованого фахівця; структуру, види і норми етики в дієтології: специфіка професійної моральності і етики; професійна моральність; основні підходи до трактування предмета етики в повсякденній роботі</p> <p>Вміти: користуватися у приватній практиці понятійно-категоріальним апаратом етичної науки; організувати свою роботу у як спеціаліста, застосовуючи методи та методику етики в дієтології; вести приватно та загальну практику у рамках специфіки професійної моральності й професійної етики.</p> <p>Використовувати: навчальні плани, підручники і навчальні посібники; індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача практичних робіт –</i> збережено.</p> <p><i>Модульна тестова робота в eLearn.</i></p> <p><i>Самостійна робота –</i> згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
Тема 2. Етика і дієтологія, їх визначення і статус	4/4/8		<p><i>Виконання та задача практичної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).</p>	
Тема 3 Поняття професійної етики в дієтології	4/4/10		<p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	
Тема 4 Взаємодія дієтології з дотичними сферами	4/4/4			
Модуль 2				
Тема 5. Психологічні аспекти впровадження дієтології в сучасному суспільстві	4/4/6	<p>Знати: основні аспекти впровадження дієтології в сучасному суспільстві: створення інформаційного підґрунтя для формування та розширення суспільно свідомого населення; контроль над дотриманням норм етики в дієтології; впровадження етичних норм дієтології в закладах харчування:</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача практичних робіт –</i> збережено.</p> <p><i>Модульна тестова робота в eLearn.</i></p>
Тема 6. Дотримання етичних норм дієтології в роботі	4/4/6		<p><i>Виконання та задача практичної</i> (в</p>	

закладів 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; створення законодавчого підґрунтя для регулювання діяльності; розробку державних програм у сфері дієтології, з урахуванням принципів етики	методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 7. Імплементация етичних норм дієтології у сфері регулювання харчової промисловості	3/3/8	створення законодавчого підґрунтя для регулювання діяльності; розробку державних програм у сфері дієтології, з урахуванням принципів етики Вміти : застосовувати категорії моральної свідомості в повсякденній роботі нутриціолога, здійснювати етичні вчинки, що забезпечують права усіх учасників відповідної сфери Використовувати : навчальні плани, підручники і навчальні посібники; нормативні документи, постанови, індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 8 Сучасні підходи у формуванні етичних норм дієтології в закладах освіти	4/4/10			
Всього за 1 семестр	30/30/60	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перекладання:	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. Перекладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	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.

Політика щодо відвідування:	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