

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 32. ОСНОВИ НУТРИЦІОЛОГІЇ

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	I курс II семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Петришин Наталія Зеновіївна

канд. техн. наук, доцент

доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+38-096-542-75-63
Електронна адреса	n.z.lviv@gmail.com
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=1720

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою вивчення навчальної дисципліни є досконало усвідомити значення харчування в життєдіяльності людини, біохімічних процесів перетворень окремих компонентів їжі та їх вплив на діяльність фізіологічних систем організму
Тривалість	II семестр: 3,5 кредити ЄКТС/105 годин (30 год – лекції, 30 год – семінарські, 45 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – ІСПИТ.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ЗК 5. Здатність працювати в команді.	
ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності	
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ФК7. Використовувати сучасні досягнення науки і передових технологій у готельно-ресторанній справі.	
ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	
ФК12. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства	
Програмні результати навчання	
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;	
РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;	
РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п/п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології.	<i>Знати:</i> Вплив харчування на організм людини. Їжа, як багатокomпонентний фактор, що справляє різноманітний вплив на організм	1. Основні принципи і напрями державної політики у галузі нутріціології. 2. Основні завдання науки "нутріціологія" і шляхи їх вирішення.
2	Основні поняття вчення про харчування. Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування	<i>Знати:</i> Основні теорії і концепції харчування.	1. Наукові концепції функціонального харчування. 2. Характеристика 7-ох основних видів функціональних інгредієнтів
3	Харчові речовини та їх функції	<i>Знати:</i> Фізіологічне значення окремих складових частин їжі	1. Вода, форми зв'язку її з сухими речовинами матеріалу. 2. Мінеральні речовини. Їх класифікація та значення.
4	Класифікація і характеристика дієтичних добавок	<i>Знати:</i> Визначення, класифікація харчових та дієтичних добавок	1. Класифікація харчових волокон за розчинністю. 2. Фізіологічні властивості харчових волокон.
5	Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації (злаки,	<i>Знати:</i> Фізіологічне значення зернових	1. Дати характеристику новим видам сировини для

	фрукти, овочі, м'ясо, риба)	продуктів, м'яса, риби, овочів	виробництва кулінарної продукції із круп, бобових, борошна. 2. Навести приклади технологій борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності
6	Принцип складання раціонів для різних груп населення	<i>Знати:</i> Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	1. Вплив окремих нутрієнтів на інтенсивність всмоктування токсичних речовин 2. Вплив основних нутрієнтів (білки, жири, вуглеводи) на всмоктування токсичних речовин
7	Характеристика основних дієт. Ергогенні дієти	<i>Знати:</i> Характеристика основних лікувальних дієт.	1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні 2. Особливості лікувального (дієтичного) харчування у санаторіях і профілакторіях.

Рекомендована література

Основна:

1. Основи нутриціології: навч. посіб./ Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Дітріх І.В., Тищенко О.М. К.: Фірма «ІНКІОС», 2021. 180 с.
2. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 52 с.
3. Карпенко П. О. Оздоровче харчування: навч. посіб. / [П. О. Карпенко та ін.]; за ред. д-ра мед. наук, проф. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2019. – с. 627
4. Основи фізіології харчування : навч. посібник / Н. В. Дуденко [та ін.]; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х., 2017. – 216 с.
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування /Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко. В.В. Євлаш: Підручник. – Х.:ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.
6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 718 с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга, 2015. - 428 с.
8. Рациональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я// Касянчук В.В., Курганська В.О. та ін. /за ред. Проф. А. Г. Дьяченко/ – Суми: Вид-во СумДУ, 2017.– 334с.
9. Основи раціонального та оздоровчого харчування. А. Михеєнко.- Вид Університетська книга .-2016 .-184 с
10. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування.- А. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касилова Видавництво Університетська книга .-2019 с. 279
11. Арпуль, О. В. Технологія ресторанної продукції оздоровчого призначення [Електронний ресурс]: курс лекцій для студ. спец. 8.05170113 «Технології

в ресторанному господарстві» денної форми навчання / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк. – К.: НУХТ, 2014. – 254 с.

12. Ощипок І. М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І. М. Ощипок, Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. – 444 с.

Допоміжна

1. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.

2. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.

3. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

4. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези IX Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

5. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали IX Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

6. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.

7. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

8. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

9. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

10. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

11. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

12. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

13. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна

/ М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

14. Паска М.З. Розробка рецептур та удосконалення технології функціональних м'ясних посічених напівфабрикатів і котлет з використанням білкового збагачувача / М.З. Паска, О.Б. Маслійчук // Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 132–138. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2018_11_17.

15. Петришин Н.З., Бліщ Р.О. Перспективні збагачувальні добавки із зародків пшениці для кондитерських виробів. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. – Вип. 16. – С.106–109 (Технічні науки).

16. Петришин Н.З. Дослідження властивостей листового тіста з використанням дієтичних добавок із зародків пшениці. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. – Вип. 14. – С.149-151 – (Технічні науки).

17. Петришин Н.З. Сучасні напрямки розвитку технології харчових виробництв./ Р. О.Бліщ, Н.З. Петришин, І.М. Бабич. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021.–Вип. 25. – С.31-37.(Технічні науки).

18. Петришин Н.З., Назар М.І. Технологія безглютенових кулінарних страв і кулінарних виробів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 229-230

19. Петришин Н.З., Кіт Я. Інноваційні технології соусів підвищеної харчової цінності Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 230-231

20. Петришин Н.З., Ланиця І. Ф. Ферментація: оптимальний шлях розширення асортименту продукції функціонального призначення. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення". (2-3 червня 2021 р.). Львів ЛТЕУ, 2021 С. 196.

21. Петришин Н. Сучасні інновації нутріціології / Наталія Петришин, Мар'яна Назар // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.- практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 186-187.

22. Петришин Н. Приоритетні тенденції здорового харчування дітей в Україні / Наталія Петришин // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез. III Всеукраїнської. наук.- практ. конф. (16 травня 2023 р.). [матеріали конференції]. - Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 314-315.

Електронні ресурси

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm

2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>

3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>

4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper

5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html

6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnt/index.html>

7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://cutt.ly/kkuLjDk>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 70 балів;
- модульна контрольна робота – 30 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основинаукових досліджень»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	
61-67	E	задовільно
35-60	FX	
0-34	F	незадовільно з можливістю повторного складання незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни