

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«НУТРИЦІОЛОГІЯ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **18 «Виробництво та технології»**

Код та найменування спеціальності **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма
**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»**

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

«23» 12 2024 р. протокол №3 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K04-17/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра:	Технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Викладачі:	Тележенко Любов Миколаївна, д.т.н., професор кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: 048-712-40-78, telegenko@ukr.net	
	Атанасова Віта Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: 048-712-40-78, vitaatanasova@gmail.com	
	Козонова Юлія Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: (048) 712-40-78, kozonova5@gmail.com	

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів - 3, годин – 90 Підсумковий контроль - екзамен

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	14	16
заочна	14	4	10
Самостійна робота, годин	Денна – 60		Заочна – 76

[Розклад занять](https://www.rozklad.ontu.edu.ua/) <https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Нутриціологія»

ОК «Нутриціологія» є наукою про харчування, забезпечує розвиток нових уявлень, щодо створення інноваційних технологій продуктів оздоровчої дії відповідно до рівня сучасних наукових знань. Нутриціологія відповідає на питання про те, яким чином їжа впливає на роботу організму людини. Забезпечує формування у магістрів теоретичних знань та практичних навичок у формуванні раціонів і забезпеченні харчової цінності продукції. Нутриціологія сприяє формуванню цілісного світогляду на організацію харчування та виробництво продуктів харчування на базі останніх досягнень харчової науки та технології.

Освітній компонент «Нутриціологія» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Біохімія з основами фізіології харчування», «Харчова хімія», «Теоретичні основи харчових технологій», «Технологія харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства». «Науково-дослідна робота» та «Контроль якості, безпека та екологія в галузі» (HACCP і GMP)

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання ОК «Нутриціологія» є одержання майбутніми фахівцями сучасних знань про значення харчових продуктів у житті людини та придбання навичок самостійної організації системи оздоровчого харчування. Підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основ професійно-творчої діяльності в узагальненні підходів до організації раціонального харчування.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Нутриціологія» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

Програмні результати навчання:

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Значення системи здорового харчування у житті людини та характеристика продуктів харчування.			
1	Предмет «Нутриціологія» і його сутність. Терміни та визначення. Харчові продукти як джерело макро- та мікронутрієнтів.	2	0,5
2	Раціональне харчування як один із факторів збереження та укріплення здоров'я. Біологічна дія їжі та її функції. Сукупне поняття якості харчових продуктів. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	2	0,5

3	Значення сніданку у організації харчування. Визначення та кореляція рівня цукру в крові. з позицій соціальної відповідальності. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	2	0,5
4	Принципи раціонального харчування. Збалансованість макро-та мікронутрієнтного складу. Кислотно-лужний баланс у організмі людини. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження зі збалансованості раціону з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.	2	0,5
Змістовний модуль 2. Характеристика продуктів харчування, основних нутрієнтів та міnorних речовин.			
1	Наукова основа рівню споживання білків, жирів та вуглеводів. Вплив збалансованості жирно кислотного складу раціону на організм людини. Заходи по формуванню раціону харчування, спрямовані на збереження та укріплення здоров'я населення	2	0.5
2	Біологічно активні сполуки. Вплив вітамінів на засвоєння у організмі різних речовин. Фізіологічна дія мінеральних сполук. Проведення досліджень вмісту мікронутрієнтів на відповідному рівні.	2	0,5
3	Характеристика повноцінності раціону харчування. Спектр та індекс харчової щільності продуктів як показники спрямовані на збереження та укріплення здоров'я населення.	2	1,0
Разом за ОК:		14	4

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Дослідження технологій страв та кулінарних виробів з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. Визначення впливу технологічної переробки на збереження лабільних компонентів (L - аскорбінової кислоти).	4	2
2	Дослідження вмісту мікроелементів в харчових продуктах на відповідному сучасним методам рівні. Збагачення кулінарної продукції кальцієм.	4	2
3	Дослідження впливу рецептури на збалансованість нутрієнтного складу. Розрахунок індексу харчової щільності для харчових продуктів як показника спрямованого на збереження та укріплення здоров'я населення.	4	4
4	Аналіз сніданку та розрахунок калорійності денного раціону. Визначення вуглеводного складу продуктів та його корекція з позицій соціальної відповідальності.	4	2
Всього за ОК:		16	10

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Об'єм у год.	
		денна	заочна
1	Розрахунок харчової цінності нового продукту (страви)	20	36
2	Робота над оформленням корисної моделі України на новий вид кулінарної продукції	40	40
Всього за ОК:		60	76

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль - **екзамен.**

Нарахування балів:

Нарахування балів для денної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. «Значення системи здорового харчування у житті людини та характеристика продуктів харчування»	
Лекційний курс *опрацювання	5
Лабораторні роботи	56 x 2 = 10
Самостійна робота	20
Всього за змістовний модуль 1	35
Змістовний модуль 2. Характеристика продуктів харчування, основних нутрієнтів та мінерних речовин.	
Лекційний курс *опрацювання	5
Лабораторні роботи	56 x 2 = 10
Самостійна робота	20
Всього за змістовний модуль 2	35
Всього за модулі:	70
Іспит	30
Всього:	100

Нарахування балів для заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. «Значення системи здорового харчування у житті людини та характеристика продуктів харчування»	
Лекційний курс *опрацювання	5
Лабораторні роботи	56 x 2 = 10
Самостійна робота	20
Всього за змістовний модуль 1	35
Змістовний модуль 2. Характеристика продуктів харчування, основних нутрієнтів та мінерних речовин.	
Лекційний курс *опрацювання	5
Лабораторні роботи	56 x 2 = 10
Самостійна робота	20
Всього за змістовний модуль 1	35
Всього за модулі:	70
Іспит	30
Всього:	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Контрольні заходи під час лекційного курсу для денної та заочної форми навчання:

4,1 – 5 балів	надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,1– 4,0 балів	при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6– 2,0 балів	відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,5 балів	дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за лабораторні роботи для денної та заочної форми:

4,1 – 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,1– 4,0 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6– 2,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,5 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за самостійну роботу для денної та заочної форми:

17,5 – 20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0– 17,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
14,7 – 15,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
12– 14,6 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 11 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен (для денної та заочної форми)

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, практичних та лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод),
- словесні: лекції у традиційному їх викладі;
- лабораторні з виконанням лабораторних робіт та практичні заняття для вивчення технологічних схем, складання матеріальних і теплових балансів тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Нутриціологія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти магістр, освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання /Укладачі: Л.М.Тележенко, А.В.Жмудь / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНАХТ, 2020 р. – 16 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.105820>

2. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, О. Ф. Аксьонова, Л. А. Скуріхіна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 132 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046977>

3. Healthy nutrition - the healthy nation! [Текст] : collective monograph / L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. ; Responsible for release L. M. Telezhenko ; Odessa national academy of food technologies. — Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenko, 2020. — 383 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1335731>

4. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова ; за ред. Л. М. Пилипенко. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 334 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1688812>

5. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, О. Ф. Аксьонова, Л. А. Скуріхіна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 132 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046977>

Додаткові:

1. Нутриціологія [Текст] : навч. посіб. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. — Харків : Світ Кн., 2013. — 560 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.116815>

2. Тележенко Л.М. Корисні десерти Монографія/ Л.Н. Тележенко, О.В. Золовська. – Херсон. Видавець Грін Д.С. – 2017. – 152 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161865>

3. Тележенко Л.М., Безусов А.Т.. Біологічно - активні речовини фруктів та овочів: зберігання при переробці. – Одеса: Оптимум. - 2004. – 250 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.8229>

4. Основи раціонального і лікувального харчування [Текст] : навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н. О. Мельничук ; за заг. ред. П.О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2011. — 504 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.72289>

5. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко. — Вид. 2-ге, допов. — Одеса : Освіта України, 2015. — 366 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.149307>

7. Біологічно активні речовини в харчових технологіях [Текст] : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2016. — 455 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.157191>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач _____ ПІДПИСАНО Любов ТЕЛЕЖЕНКО

Викладач _____ ПІДПИСАНО Віта АТАНАСОВА

Викладач _____ ПІДПИСАНО Юлія КОЗОНОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від « 25 » 11 2024 р. № 4

Завідувач кафедри _____ ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

доц., каф. ТРіОХ

_____ ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ