СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Особливості складання раціонів харчування. Практичний курс

спеціальність	**не обмежено**	**обов'язковість дисципліни**	**вибіркова**
освітня програма	**не обмежено**	**факультет**	**Факультет переробних та харчових виробництв**
освітній рівень	**не обмежено**	**кафедра**	**Хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування**

ВИКЛАДАЧ

Аксьонова Олена Федорівна

Вища освіта – спеціальність хімія
Науковий ступень – канд. техн. наук 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв
Вчене звання – Доцент кафедри загальної та харчової хімії.
Досвід роботи – більше 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- Авторка одного підручника, 8 навчальних посібників та більше 40 методичних вказівок для лабораторних робіт з хімічних дисциплін;
- Міжнародний сертифікат iTEP Certificate of proficiency (Advanced level (CEFR C1)) від 01.04.2021. Сертифікат з підвищення кваліфікації і перепідготовки спеціалістів з метрології за темою «Забезпечення єдності вимірювань на підприємстві та в лабораторіях» (36 год); Підвищення кваліфікації за програмою "Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті" (120 год)
- Публікації у наукових виданнях, які включені по переліку фахових видань України, протягом останніх п'яти років – 10; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Scopus, протягом останніх п'яти років – 3; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років – 1; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Index Copernicus, протягом останніх п'яти років - 2
- Учасниця наукових і методичних конференцій, авторка 7 патентів

телефон	**0505764056**	**електронна пошта**	**AksonovaOF@btu.kharkov.ua**	**дистанційна підтримка**	**Zoom, GoogleClass**

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	**формування компетентностей для забезпечення збалансованості раціонів з урахуванням соціальних зрушень, технічного прогресу та розвитку різноманітних типів підприємств харчування**
Формат	**лекції, практичні заняття, самостійна робота**
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• **здатність застосовувати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчування та зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ПРН1, ПРН1, ПРН7). / командний проєкт 1** • **здатність враховувати інформацію про особливості харчування різних верств населення, використання захисних компонентів їжі, а також наявністю конкретних зауважень відносно забезпечення збалансованого харчування (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ПРН1, ПРН1, ПРН7, ПРН12) / командний проєкт 2** • **здатність розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ПРН1, ПРН1, ПРН7, ПРН12) / індивідуальне завдання**
Обсяг і форми контролю	**3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні роботи; підсумковий контроль – залік.**
Вимоги викладача	**вчасне виконання завдань, активність**
Умови зарахування	**вільне зарахування**

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Особливості складання раціонів харчування. Практичний курс

Лекція 1.	**Функції їжі в організмі людини та класифікація харчових продуктів**	**Практичне заняття 1 (ПЗ 1)**	**Функції їжі в організмі людини та класифікація харчових продуктів**	**Самостійна робота**	**Функції їжі в організмі людини та класифікація харчових продуктів** **Система травлення. Будова та функції травної системи** **Білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінеральні речовини та їх значення у харчуванні людини**
Лекція 2.	**Система травлення. Будова та функції травної системи**	**ПЗ 2**	**Стислі відомості щодо будови та функцій травної системи.**		
Лекція 3.	**Білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінеральні речовини та їх значення**	**ПЗ 3**	**Значення основних харчових речовин у життєдіяльності людини.**		

	у харчуванні людини		**Розрахунок добових енерговитрат організму людини**		**Теоретичні основи харчування** **Шляхи реалізації збалансованого харчування. Особливості харчування різних груп населення (Лекція 1)** **Шляхи реалізації збалансованого харчування. Особливості харчування різних груп населення (Лекція 2)**
Лекція 4.	**Теоретичні основи харчування**	**ПЗ 4**	**Складання добового раціону харчування за індивідуальним завданням**		
Лекція 5.	**Шляхи реалізації збалансованого харчування. Особливості харчування різних груп населення (Лекція 1)**	**ПЗ 5 ПЗ 6**	**Складання раціонів харчування для дітей** **Харчування людей похилого віку, студентів та робітників розумової праці.**		
Лекція 6.	**Шляхи реалізації збалансованого харчування. Особливості харчування різних груп населення (Лекція 2)**	**ПЗ 7 ПЗ 8 ПЗ 9**	**Складання раціонів харчування для спортсменів та туристів** **Складання раціонів дієтичного харчування**		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Ванханен В.Д. Наука о питании и её практическая реализация.– К.: Здоров'я, 1989. – 64 с.
2. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учение о питании. Том І. Питание здорового и больного человека. – Донецк: Донеччина, 2000. – 350 с.
3. Гігієна харчування з основами нутріціології. Навч. посібник. За ред. В.І. Ципріяна: В.І. Ципріян, В.Д. Ванханен, В.В. Ванханен, Б.Л. Смолянский, Б.М. Штабский та ін. – К.: Здоров'я, 1999. – 568 с.
4. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. К., Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 341 с.
5. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Навч. посібник / Л.В. Капрельянц, А.П. Петросьянц. – Одеса, 2011. – 269 с.
6. Справочник по диетологии. Под ред. В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Медицина, 2002. – 544 с.
7. Л.Ф. Павлоцька. Нутриціологія: підручник / Павлоцька Л.Ф.,Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Скуріхіна Л.А., Аксьонова О.Ф., Цихановська І.В.; під заг. ред. Л.Ф. Павлоцької - Х.: Світ Книг, 2020. - 527с

Методичне забезпечення

1. Дієтичне харчування. Підручник. О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. – Х.: ХДУХТ, Світ книг, 2016. – 360 с.
2. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Кривоносов М.В., Кратенко І.С. Основи фізіології харчування. Підручник. Х., Торнадо, 2003. – 407 с.
3. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Головко М.П., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Горбань В.Г. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. Х., ХДУХТ, 2008. – 436 с.
4. Павлоцька Л.Ф. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посібник / Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна . – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.