



Зубар Надія Миколаївна

кандидат технічних наук, доцент
професор кафедри промислової
інженерії та сервісу
zubarnadia@gmail.com

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Основи фізіології та гігієни харчування»

I. Основна мета дисципліни	Формування у майбутніх фахівців системи знань, умінь і навичок з організації раціонального, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування різних груп населення у відповідності до стану організму за конкретних умов існування.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	Спеціальність 015 Професійна освіта Спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування Освітня програма Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа ПП2.11 Цикл професійної підготовки
III. Програмні результати навчання	ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.
IV. Короткий зміст дисципліни	Тема 1: Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема Тема 2: Фізіологія процесів травлення та вплив харчування на фізіологічні функції організму Тема 3: Вплив харчування на фізіологічні функції організму людини Тема 4: Фізіолого-гігієнічна характеристика білків та ліпідів. Тема 5: Фізіолого-гігієнічна характеристика вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин Тема 6: Фізіолого-гігієнічні основи раціонального та адекватного харчування Тема 7: Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових та професійних груп населення Тема 8: Фізіолого-гігієнічні основи лікувального харчування Тема 9: Фізіолого-гігієнічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити ЄКТС), з яких: лекційних – 18 год., лабораторних – 27 год., самостійної роботи – 45 год. Дисципліна викладається у 5 семестрі.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підруч. для студентів спеціальності 015 «Професійна освіта» спеціалізації «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». – К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. – 444 с. – Режим доступу: http://boguslav-vpusp.net.ua/images/Files-2018/Osnovu_fiziologii_N.Zubar.pdf 2. Нутриціологія: навч. посіб./Н.В. Дуденко [та ін.]; під заг. ред. Н.В. Дуденко. – Харків: Світ книг, 2013. – 560 с. 3. Основи фізіології харчування : навч. посіб. / Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф. та ін. Харків : ХДУХТ, 2017. 216 с.
VIII. Система оцінювання	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен у 5 семестрі.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	Відмінно	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	Добре	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	Задовільно	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	Незадовільно	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D		
60-64	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	