

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності,	G13 Харчові технології H2 Тваринництво
тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90, з яких: <i>Денна форма здобуття освіти:</i> лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. <i>Заочна форма здобуття освіти:</i> лекцій – 2 год., практичних занять – 2 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Викладач: Мироненко Олена, канд. с.г. н., доцент Контакти: ауд. 444 (навчальний корпус 4) olena.myronenko@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/myronenko-olena-ivanivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ЗК Здатність застосовувати знання та вміння щодо збереження і зміцнення здоров'я як власного, так й оточуючих.
Результати навчання	РН Засвоювати нову інформацію, поглиблювати знання за допомогою самоосвіти, оцінювати й представляти власний досвід, аналізувати й застосовувати досвід колег

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ознайомлення здобувачів із основними складовими харчових продуктів (білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами), їх значенням для здоров'я людини; основами раціонального, збалансованого, оздоровчого, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування; особливостями харчування різних верств населення

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Основні етапи розвитку вчення про харчування та дієтотерапію.
Тема 2. Фізіологія травлення.
Тема 3. Роль білків, жирів та вуглеводів у дієтичному харчуванні.
Тема 4. Роль мінеральних речовин і вітамінів у харчуванні.
Тема 5. Функціональні якості води.
Тема 6. Раціональне харчування різних вікових груп.
Тема 7. Основи оздоровчого, раціонального, збалансованого та альтернативного харчування.
Тема 8. Основні сучасні проблеми харчування людини.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

МН 1. словесні методи; МН 3. практичні методи; МНСР 1. методи самостійної роботи вдома; МНІ 4. комп'ютерні і мультимедійні методи.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

- щодо академічної доброчесності

списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ:
<https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>
Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

- щодо відвідування занять

відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти

Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennya_pro_neformalnuosvitu.pdf

- щодо оскарження результатів оцінювання

відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті
https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennya_pro_ocinyuvannya2023.pdf студенти мають право оскаржувати

результати поточного або семестрового контролю, якщо вони не погоджуються з отриманою оцінкою. Після оголошення результатів студент може звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо оцінки. Якщо в процесі обговорення не вдається вирішити спірну ситуацію, здобувач освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Підставами для оскарження можуть бути випадки недотримання викладачем встановленої системи оцінювання, зазначеної в робочій програмі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання, або наявність конфлікту інтересів, про існування якого студент не був і не міг бути обізнаним до проведення оцінювання. Оскаржити результат можна не пізніше наступного робочого дня після його оголошення.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Александров О. В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2018. 560 с.
2. Ільїна С. Здоров'я на вашому столі : наук.-попул. вид. Київ: ВСВ «Медицина», 2018. 336 с.
3. Капрельянц Л.В. Біологічна хімія з основами фізіології харчування : курс лекцій / 4-е вид., переробл. 1 доповн. Харків : Факт, 2023. 228 с.
4. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П.О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
5. Плахтій П. Д., Коваль Т. В. Фізіологічні та біохімічні основи оздоровчого харчування. Теорія, практикум, тести : навч.-метод. посіб. Львів : Новий Світ – 2000, 2025. 282 с
6. Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія. Херсон : Олді-плюс, 2018. 200 с.
7. Черевко О.І., Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Димитрієвич Л.Р., Скуріхіна Л.А. Дієтичне харчування: підруч. Харків: ХДУХТ, Світ Книг, 2021, 360 с.

Допоміжні

1. Мироненко О.І. Особливості харчування студентів. Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2016 році м. Полтава, 17-18 травня 2017 року. Полтава: РВВ ПДАА, 2017. С. 351 – 353.
2. Мироненко О.І. Питання води – один із викликів сучасності: збірник наукових праць наук.-практ. конф. проф.-викл. складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 р. м. Полтава, 22-23 квітня 2019. Полтава: РВВ ПДАА, 2020. С. 446 – 448.
7. Food insecurity: Its prevalence and relationship to fruit and vegetable consumption. O. Turnbull, M. Homer, H. Ensaff. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, Volume 34, Issue 5, October 2021, Pages 849-857.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Тарілка здорового харчування - МОЗ України. URL: <http://moz.gov.ua/article/health/porivnjajte-svoju-izhuz-%C2%ABtarilkoju-zdorovogoharchuvannja%C2%BB> (дата звернення: 05.10.2025).
2. Сайт асоціації дієтологів України. URL : <http://uda.in.ua/> (дата звернення: 25.10.2025).
3. Сайт «Здорове харчування». URL : <http://medfond.com/> (дата звернення: 15.10.2025).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 13.01.2025 № 8

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни (денна форма здобуття освіти)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання вправ на практ. зан.	виконання завдань сам. роботи	розв'язув. тестів	
Тема 1. Основні етапи розвитку вчення про харчування та дієтотерапію.		5	25	5
Тема 2. Фізіологія травлення.	5	5		10
Тема 3. Роль білків, жирів та вуглеводів у дієтичному харчуванні.	5	5		10
Тема 4. Роль мінеральних речовин і вітамінів у харчуванні.	5	5		10
Тема 5. Функціональні якості води.	5	5		10
Тема 6. Раціональне харчування різних вікових груп.	5	5		10
Тема 7. Основи оздоровчого, раціонального, збалансованого та альтернативного харчування.	5	5		10
Тема 8. Основні сучасні проблеми харчування людини.	5	5		35
Разом	35	40	25	100

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни (заочна форма здобуття освіти)

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання вправ на практ. заняттях	розв'язування тестів	контрольна робота	
Тема 1. Основні етапи розвитку вчення про харчування та дієтотерапію.	15			15
Тема 2. Фізіологія травлення.				
Тема 3. Роль білків, жирів та вуглеводів у дієтичному харчуванні.				
Тема 4. Роль мінеральних речовин і вітамінів у харчуванні.				
Тема 5. Функціональні якості води.				
Тема 6. Раціональне харчування різних вікових груп.				
Тема 7. Основи оздоровчого, раціонального, збалансованого та альтернативного харчування.				
Тема 8. Основні сучасні проблеми харчування людини.		35		35
Індивідуальні завдання (контрольна робота)			50	50
Разом	15	35	50	100

**Шкала та критерії та оцінювання виконання вправ на практичних заняттях
(денна форма здобуття освіти)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	нараховується, якщо здобувач: творчо планує виконання роботи, самостійно і повністю використовує знання програмного матеріалу, правильно і акуратно виконує завдання, вміє користуватися довідковою літературою, наочними посібниками.
3-2	нараховується, якщо здобувач: не може самостійно використовувати значну частину знань програмного матеріалу, допускає помилки, деякі питання не мають опису.
1	нараховується, якщо здобувач: не може правильно спланувати виконання роботи, не може використовувати знання програмного матеріалу, допускає грубі помилки і неакуратно виконує завдання, не може самостійно використовувати довідкову літературу.

**Шкала та критерії та оцінювання виконання вправ на практичних заняттях
(заочна форма здобуття освіти)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
15-14	нараховується, якщо здобувач: творчо планує виконання роботи, самостійно і повністю використовує знання програмного матеріалу, правильно і акуратно виконує завдання, вміє користуватися довідковою літературою, наочними посібниками.
13-11	нараховується, якщо: виконане здобувачем завдання відзначається повнотою але з деякими огріхами, виконані без допомоги викладача. Студент володіє узагальненими знаннями з предмета, вміє застосовувати вивчений матеріал.
10-8	нараховується, якщо: відповідь і завдання відзначаються неповнотою виконання без допомоги викладача. Студент може зіставити, узагальнити, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; знання є достатньо повними; вільно застосовує вивчений матеріал.
7-5	нараховується, якщо: завдання відзначаються неповнотою виконання за консультацією викладача. Студент володіє матеріалом на початковому рівні (значну частину матеріалу засвоює на репродуктивному рівні). З допомогою викладача здатен відтворювати логіку поставленого завдання; має фрагментарні навички в роботі з підручником, науковими джерелами; має стійкі навички роботи з конспектом, може самостійно оволодіти більшою частиною навчального матеріалу.
4-2	нараховується, якщо: завдання відзначаються фрагментарністю виконання за консультацією викладача або під його керівництвом. Студент володіє навчальним, матеріалом, виявляє здатність елементарно викласти думку.
1	нараховується, якщо: завдання відзначаються фрагментарністю виконання під керівництвом викладача. Теоретичний зміст курсу засвоєно частково, необхідні практичні уміння роботи не сформовані, більшість передбачених навчальною програмою навчальних завдань не виконано.

**Шкала та критерії та оцінювання виконання завдань самостійної роботи
(денна форма здобуття освіти)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	Виклад матеріалу обґрунтований, логічний, переконливий. Відповідь стилістично та граматично правильна, містить сучасну інформацію. Робота викладена в обсязі, що вимагається, спирається на базовий теоретичний і практичний матеріал.
3-2	Свідоме і повне відтворення матеріалу з деякими неточностями; виклад матеріалу достатньо обґрунтований, дещо порушено послідовність викладу. Відповіді мають певні недоліки у висвітленні питань, які вивчались.
	Несвідоме, механічне відтворення матеріалу зі значними помилками та прогалинами; судження необґрунтовані. Відповідь містить стилістичні та граматичні помилки. Не

1	всі завдання виконані.
---	------------------------

Шкала та критерії та оцінювання виконання завдань контрольної роботи
(заочна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерії оцінювання
Дотримання вимог щодо структури та оформлення роботи	
5	Структура роботи є логічною, науково обґрунтованою, дозволяє повністю висвітлити теоретичні питання варіанта, відповідає рекомендаціям, оформлення всіх частин контрольної роботи повністю відповідає встановленим вимогам
0	Структура взагалі відповідає вимогам, однак несуттєво виходить за межі предмета дослідження або не охоплює всіх основних питань, при оформленні зустрічаються помилки чи некоректності
Використання та аналіз наукової літератури щодо предмета дослідження	
5	У роботі використано досягнення класичної та обов'язково сучасної дієтологічної думки, розглядаються різні підходи, теорії, концепції тощо, наводиться їх аналіз та порівняння (з коректним посиланням на джерела)
0	У роботі не використано наукових праць або вони не стосуються предмета дослідження, або вони використані у змісті без посилань на авторів (джерела)
Рівень знань щодо предмета виконання та змісту контрольної роботи, виявлений студентом під час її виконання	
40-36	Студент у процесі написання дав правильні відповіді на всі запитання, виявив високий рівень знань щодо розкриття теоретичних питань контрольної роботи та суміжних положень відповідної навчальної дисципліни, добре орієнтується у змісті своєї роботи, упевнено виклав її основні положення, висновки, правильно аргументував власну думку
35-26	Студент у процесі написання виявив належний рівень теоретичних знань щодо завдань з обраного варіанта роботи, дав правильні відповіді на поставлені запитання, проте не виявив вільної орієнтації в суміжних темах навчальної дисципліни; добре знає основні положення своєї контрольної роботи, проте не завжди упевнений в аргументації чи не завжди коректно її формулює
25-16	Студент під час написання виявив належний рівень теоретичних знань щодо завдань обраного варіанта роботи та її змісту, відповіді на поставлені запитання дав переважно правильно, однак допустив певні неточності у визначеннях, не завжди належно обґрунтовував свою позицію чи інші положення роботи
15-6	Під час написання роботи студент допустив істотні помилки у відповідях, не зовсім добре орієнтується у змісті роботи
5-0	Під час написання роботи студент не був спроможний аргументувати основні положення роботи, погано обізнаний у змісті, дав неправильні відповіді. Контрольну роботу не виконано

Шкала та критерії оцінювання виконання тестового завдання (денна форма здобуття освіти)

Для здобувачів вищої освіти поточний контроль складається з тесту (варіантами відповідей).
За вірну відповідь нараховується один бал. Максимальна кількість балів – 25.

Шкала та критерії оцінювання виконання тестового завдання (заочна форма здобуття освіти)

Для здобувачів вищої освіти поточний контроль складається з тесту (варіантами відповідей).
За вірну відповідь нараховується один бал. Максимальна кількість балів – 35.