

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)




## **НУТРИЦІОЛОГІЯ**

Розробник  
**Євгенія ХМЕЛЬНИЦЬКА,**  
доцент кафедри харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент



Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Нутріціологія
<b>Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти</b>	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<p><b>Викладач: Євгенія Хмельницька</b>, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент.,  <b>Контакти:</b> ауд. 507К, навчальний корпус 5А   : <a href="mailto:yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua">yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua</a>   : +380663217130,  <b>Сторінка викладача:</b> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna</a></p>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність Освітня програма</b>	181 Харчові технології /204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Харчові технології /Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання з навчальних дисциплін: «Біохімія», «Хімія», «Технічна мікробіологія», «Теоретичні основи харчових виробництв».

### Заплановані результати навчання

**Мета вивчення навчальної дисципліни** надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо обґрунтування та організації раціонального харчування людини в різних умовах життя та діяльності та нутріціологічної характеристики харчової продукції

**Основні завдання навчальної дисципліни** вивчення сучасної теорії харчування та функцій їжі; дослідження мотивів вибору їжі людиною та впливу цього вибору на її здоров'я; вивчення законів впливу харчових продуктів і процесів харчування на здоров'я людини; визначення шляхів легкого засвоєння їжі, переробки, утилізації та виведення з організму; вивчення впливу на організм людини харчових продуктів залежно від нутрієнтного складу.

<b>Компетентності:</b>	
<b>181 Харчові технології</b>	
загальні	фахові
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.	СК Д Здатність використовувати знання нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності харчових продуктів з метою оцінювання та корекції раціону харчування
ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	
ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	

<b>Програмні результати навчання:</b>	
ПРН Д Уміти застосовувати знання нутрієнтного складу харчової продукції, його впливу на організм людини з метою оцінювання та корекції раціону харчування залежно від умов життя та діяльності.	
<b>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 4. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	ФК Д Здатність використовувати знання нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності харчових продуктів з метою оцінювання та корекції раціону харчування
<b>Програмні результати навчання:</b>	
РН Д Уміти застосовувати знання нутрієнтного складу харчової продукції, його впливу на організм людини з метою оцінювання та корекції раціону харчування залежно від умов життя та діяльності.	

### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма набір 2022				заочна форма набір 2022			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п.з	с.р.		л	п.з	с.р.
Тема 1. Основні поняття нутріціології. Нутріціологічні основи раціонального харчування.	10	2	2	6	15	-	-	15
Тема 2. Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових	10	2	2	6	12	2	-	10
Тема 3. Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів.	14	2	2	10	12	2	-	10
Тема 4. Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва.	12	-	2	10	12	2	-	10
Тема 5. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів	14	2	2	10	12	-	2	10
Тема 6. Нутріціологічна характеристика смакових товарів.	14	2	2	10	12	-	2	10
Тема 7. Нутріціологічна характеристика харчових жирів, молочних та яєчних продуктів	16	2	4	10	15	-	-	15
Тема 8. Нутріціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів.	16	2	4	10	15	-	-	15
Тема 9. Нутріціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря.	14	2	4	8	15	-	-	15
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>110</b>

### Форми контролю результатів навчання \*

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Денна форма навчання					
ПРН (РН) Д	16	48	<b>18</b>	18	100
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>100</b>
Заочна форма навчання					
ПРН (РН) Д	6	20	50	24	100
<b>Разом</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

\* - для максимальної кількості балів

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	<b>Разом</b>	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	<b>Разом</b>
Тема 1. Основні поняття нутріціології. Нутріціологічні основи раціонального харчування.	2	4	2		<b>8</b>			4		<b>4</b>
Тема 2. Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових	2	4	2		<b>8</b>	2		6		<b>8</b>
Тема 3. Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів.	2	4	2		<b>8</b>	2		6		<b>8</b>
Тема 4. Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва.	2	8(4x2)	2		<b>12</b>	2		6		<b>8</b>
Тема 5. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів	2	8(4x2)	2		<b>12</b>		10	6		<b>16</b>
Тема 6. Нутріціологічна характеристика смакових	2	8(4x2)	2		<b>12</b>		10	6		<b>16</b>

товарів.										
Тема 7. Нутріціологічна характеристика харчових жирів, молочних та яєчних продуктів	2	4	2		8			6		6
Тема 8. Нутріціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів.	-	4	2		6			6		6
Тема 9. Нутріціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря.	2	4	2		8			4		4
<b>Підсумкова контрольна</b>					<b>18</b>					<b>24</b>
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

**Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами Опитування (0-2,0 бали)** - здобувачі денної та заочної форми навчання отримують:

- 0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками;
- 1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь.

**Виконання практичних робіт:**

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

**Виконання завдань самостійної роботи:**

Денна форма навчання: **(0-2,0 бали)**

- 0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;
- 1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

Заочна форма навчання: **0-2,0 бали за кожне завдання із теми**

- 0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;
- 1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

**контрольна робота (підсумкова):**

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-6,0	0-8,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
6,1-12,0	8,1-16,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
12,1-18,0	16,1-24,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

**Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у  
Полтавському державному аграрному університеті**

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю залік.

**Політика навчальної дисципліни**

○ Політика 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).

○ Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.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.

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

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Презентації



#### **Рекомендовані джерела інформації:**

##### **Основні**

1. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн.1 / Аністратенко Т. І. та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 528 с.
2. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / Ципріян В. І. та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 544 с
3. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. Суми : ВТД «Університетська книга», 2008. 558 с.
4. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Дмитрвич. Суми : ВТД Університетська книга, 2007. 441 с.
5. Смоляр В. І. Основи фізіології та гігієни харчування .Київ. : Здоров'я, 2001.336 с

##### **Допоміжні**

1. Гагара В. Ф. Рациональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. 184 с
2. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко та ін., під заг. ред. Н. В.Дуденко. Харків. : Світ Книг. 2013. 560 с.
3. Основи нутриціології: навчальний посібник / О. І. Волошин, О. В. Пішак, І. В. Окіпняк, О. І. Сплавський. Чернівці : Видавничий дім „Букрек”, 2007. 280 с.

##### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. Основи фізіології харчування : навч. посіб. / Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф. та ін. Харків : ХДУХТ, 2017. 216 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1894/1/Основи%20фізіології%20харчування.pdf> (дата звернення: 22.08.2020).