

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

НУТРИЦІОЛОГІЯ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

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






Гарант ОПП
Ніна БУДНИК,
завідувачка кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Нутріціологія
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<p>Викладач: Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., Контакти: ауд. 507К, навчальний корпус 5А  : yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua  : +380663217130, Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnyska-yevgeniya-viktorivna</p>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з навчальних дисциплін: «Технологія води і водо підготовки», «Технологія жирів та жирозамінників», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів»

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.

Компетентності:	
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.	

Програмні результати навчання:

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.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	Денна форма 181 ХТ_бд_2022 [1] (стн)			
	Усього	У тому числі		
л.		лаб.	С.р.	
Тема 1. Основи нутріціології.	10	2	2	6
Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування.	10	2	2	6
Тема 3. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	14	2	2	10
Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини.	12	2	2	10
Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування.	14	-	2	10
Тема 6. Харчові волокна та ферменти в харчуванні людини.	14	2	2	10
Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах та функціональному харчуванні.	16	2	4	10
Тема 8. Нутріціологічна характеристика рослинного походження.	16	2	4	10
Тема 9. Нутріціологічна характеристика продуктів тваринного походження.	14	2	4	8
Усього годин	120	16	24	80

Форми контролю результатів навчання *

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Ведення комплексу лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	Розв'язування тестів	контрольна робота підсумкова	
Денна форма навчання 181 ХТ_бд_2022 [1] (стн)						
ПРН Д	16	24	30	10	20	100
Разом	16	24	30	10	20	100

* - для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Ведення конспекту лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	Розв'язування тестів	контрольна робота підсумкова	
Тема 1. Основи нутріціології.	2	2	2	1		8
Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування.	2	2	2	1		8
Тема 3. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	2	2	2	1		8
Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини.	2	2	2	1		12
Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування.	-	2	2	1		12
Тема 6. Харчові волокна та ферменти в харчуванні людини.	2	2	2	1		12
Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах та функціональному харчуванні.	2	4(2x2)	6 (2x3)	2 (2x1)		8
Тема 8. Нутріціологічна характеристика рослинного походження.	2	4(2x2)	6 (2x3)	1		6
Тема 9. Нутріціологічна характеристика продуктів тваринного походження.	2	4(2x2)	6 (2x3)	1		8
Підсумкова контрольна робота						20
Разом	16	24	30	10	20	100

Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами

Ведення конспекту лекцій (0-2,0 бали) - здобувачі денної форми 181 ХТ_бд_2022 [1] (стн) навчання отримують:

0-1,0 бал – конспект не висвітлює всі питання лекції;

1,1-2,0 бали – матеріал висвітлений в повному обсязі.

Виконання лабораторних робіт та їх захист:

Денна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	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	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:**0-2, 0 бали за кожне завдання з теми**

Денна форма навчання:

0-1,0 бал – завдання з теми виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;

1,1-2,0 бали - завдання з теми виконано своєчасно у повному обсязі.

Розв'язування тестів: (0-1,0 бал за 10 тестових завдань до кожної теми)

0 балів – виконано правильно менше 50% тестових завдань запропонованих викладачем

1,0 бал – виконано правильно 50% -100% тестових завдань запропонованих викладачем

контрольна робота (підсумкова):

Денна форма навчання 181 ХТ_бд_2022 [1] (стн) (бали)	Критерії оцінювання
0-7,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
7,1-13,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
13,1-20,0	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. Дмитрович. 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).