



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

НУТРИЦІОЛОГІЯ

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Спеціальність: G13 Харчові технології

Рік навчання: 1-й, семестр 1-й

Кількість кредитів ECTS: 4 кредити

Назва кафедри: Біоінженерії, біо- та харчових технологій

Мова викладання: українська

Лектор курсу

к.т.н., доц. Коляновська Людмила Миколаївна

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

kolianovska73@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«**Нутриціологія**» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 24 год.; практичні заняття - 22 год., самостійна робота - 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, індивідуальні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Основи фізіології та гігієни харчування».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Управління якістю харчових продуктів», «Біологічно активні речовини в харчових технологіях», «Основи аюрведичного харчування».

Призначення навчальної дисципліни

Нутриціологія має важливе значення для охорони здоров'я в галузі харчових технологій. Цей предмет вивчає харчування та його взаємозв'язок зі здоров'ям людини, а також розробляє стратегії для поліпшення харчової поведінки та здорового способу життя.

Освітня компонента «Нутриціологія» спрямована на отримання здобувачами знань із засвоєння нутрієнтів, що отримуються із харчових продуктів; знань щодо сфери здорового харчування, формування вмінь, навичок та використання

методів організації харчування для різних груп здоров'я та вікових етапів розвитку людського організму.

Навчальна програма з нутріціології допомагає студентам зрозуміти основні принципи харчування, включно з поживною цінністю різних продуктів, харчовими добавками, функціональними продуктами харчування та їхнім впливом на організм. Ці знання також допомагають ухвалювати рішення стосовно свого власного харчування та раціону.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Нутріціологія**» є формування у студентів вмінь та навичок щодо харчування людей на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень з нутріціології та організації харчування.

Завдання вивчення дисципліни

Полягає в наданні майбутнім фахівцям необхідного комплексу знань щодо вміння самостійно ставити і вирішувати нові завдання та творчо використовувати досягнення науки і техніки у практичній діяльності, а також на основі проведеної роботи робити кваліфіковані висновки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральною, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні компетентності (СК):

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні

наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності.	2	2	6
2	Тема 2. Теоретичні аспекти традиційного харчування.	2	2	6
3	Тема 3. Нетрадиційні види харчування.	2	2	6
4	Тема 4. Будова та функції травної системи.	2	2	6
5	Тема 5. Харчування різних верств населення.	2	2	7
6	Тема 6. Особливості харчування різних професійних верств населення.	2	2	6
7	Тема 7. Білки, жири та їх значення у харчуванні людини.	2	2	6
8	Тема 8. Вуглеводи, вітаміни та їх значення у харчуванні людини.	2	2	6
9	Тема 9 . Мінеральні речовини та їх значення у харчуванні людини.	2	2	6
10	Тема 10. Харчові добавки та інші інгредієнти харчових продуктів.	2	2	6
11	Тема 11. Наслідки нестачі та надлишку харчових речовин в раціонах.	2	2	6
12	Тема 12. Продукти з функціональними властивостями та генетично-модифіковані продукти.	2		7
Разом		24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для

засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	24	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання, презентації за заданою проблемною тематикою	10	1 раз на семестр	Виступ з презентацією
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі СОКРАТ
Разом		74	-	-

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Гігієна харчування з основами нутріціології. За ред. проф. В.І. Ципріяна. 1 том., Київ: Медицина, 2007. 528 с.

2. Гігієна харчування з основами нутріціології За ред. проф. В.І. Ципріяна. 2 том., Київ: Медицина, 2007. 560 с.

4. Дуденко Н.В. Нутріціологія. Навчальний посібник. К.: Світ книг, 2024. 527 с.

5. Коляновська Л.М. Нутріціологія. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для підготовки здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», другий магістерський рівень вищої освіти. Вінниця, 2023. 85 с.

6. Коляновська Л.М. Нутриціологія. Методичні вказівки для практичних занять. Для підготовки здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», другий магістерський рівень вищої освіти. Вінниця, 2023. 84 с.

7. Коляновська Л.М. Програма навчальної дисципліни «Нутриціологія». Для підготовки здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Харчові технології», 2022. 19 с.

8. Мікроелементи та здоров'я. Методичний посібник для роботи в лабораторії [укл. О. О. Коновалова, Г. П. Андрейко]. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. 40 с.

9. Оздоровче харчування. Навчальний посібник. За ред. Карпенко П.О. К.: КНТУ, 2019. 628 с.

10. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навчальний посібник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 441 с.

11. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія. Частина 1. Загальна нутриціологія. Навчальний посібник. Харків: УПА, 2012. 371 с.

Додаткова література

1. Ганинець О.М. Практична дієтологія. Навчальний посібник. Ужгород, 2004. 228 с.

2. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування. Навчальний посібник, Харків, 1999. 390 с.

3. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. Robert E.C. Wildman, Richard S. Bruno. CRC Press, 2019. P. 336.

4. Клінічна біохімія: текст і кольорові ілюстрації: 7-е видання / Майкл Мерфі, Раджив Шривастава, Кевін Дінс. Всеукраїнське спеціалізоване видавництво «Медицина», 2024. 191 с.

5. З. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г. О. та ін.. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник за наук. Ред.. Т. М. Димань, К.: Лібра, 2006. 304 с.

Інформаційні ресурси

Електронні джерела

- Google (пошук на усіх мовах)
- Мета (українськомовна пошукова система)

Відкриті бази і реєстри

- Вікіпедія
- СВІТ: http://www.nas.gov.ua/svit/Article/Pages/10_4748_4.aspx
- Наукова періодика України:

<http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>

- Українські реферати: <http://ua-referat.com>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Атестація	10
5	Самостійна робота (підготовка питань, винесених на самостійне опрацювання; індивідуальні завдання)	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання контрольних робіт, тестування	5
9	Атестація	10
10	Самостійна робота (підготовка питань, винесених на самостійне опрацювання; індивідуальні завдання)	5
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі	Критерії оцінювання
--	---------------------

завдання, тестування	
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самотійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-14%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.