

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «НУТРИЦІОЛОГІЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>Другий (магістерський)</u> Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u> Рік навчання: <u>1-й, семестр 1-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.т.н., доц. Коляновська Людмила Миколаївна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>kolianovska73@gmail.com</p>

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 дисципліни «Технології продуктів з комбінованим складом сировини».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «Біологічно активні речовини в харчових технологіях».

Призначення навчальної дисципліни

Нутриціологія має важливе значення в галузі охорони здоров'я. 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 у сфері здорового харчування, формування вмій, навичок та використання методів організації харчування для різних груп здоров'я та вікових етапів розвитку людського організму.

Навчальна програма з нутриціології 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 вміння і навичок з організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та з організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.

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.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

Інтегральна компетентність (ІК):

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

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні компетентності (СК):

СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН2. 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.

ПРН7. 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 Moodle
Разом		74	-	-

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Андріюк Л., Зав'ялова О., Федяєва С., Яцюк В., Ломейко С., Глебова Є. Вибрані питання нутриціології : навчальний посібник. Львів-Дрогобич : Коло, 2015. 118 с.

2. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2-х кн. Кн. 1. Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В.І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. 528 с.

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

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

5. 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.

Додаткова література

1. Безпечне харчування – основа здорового способу життя студентів / Г.П. Грибан, М.І. Пуздимір, О.Д. Гусак, Ж.О. Твердохліб, Л.В. Трухан, М.О. Сіпліва. *Europejska nauka XXI rowieka*. 2014. Vol. 10 (23). P. 63–64.

2. Білик Е. Ідеальна фігура: харчування, тренування, хороший настрій. БАО. 2005. 256 с.

3. Богатиренко М. Дорогоцінна енциклопедія правильного харчування. БАО. 2008. 272 с.

4. Вивчення стану фактичного харчування та його зв'язок із аліментарною захворюваністю дорослого населення 4-х областей України з метою його раціоналізації: звіт про НДР / О.В. Швець, Н.С. Салій, О.В. Цимбаліст. Київ: Державний науково-дослідний центр з проблем гігієни харчування, 2006. 101 с.

5. Ганич О.М., Ганич Т.М, Ганинець П.П. Практична дієтологія: навч. посібник. Ужгород, ТОВ «Колір Прінт», 2004. 227 с.

6. Ганич О. Твоє здоров'я в твоїх руках. Ужгород: Поличка «Карпатського краю», 1996. 408 с.

7. Ганич О., Білас Б. Екологія. Природне харчування. Здоров'я. Ужгород: Патент, 2000. 376 с.

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

9. Ганонг В.Ф. Фізіологія людини. підручник для 3-4 рівнів акредитації. Львів: БАК, 2002. 768 с.

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

11. 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.

12. Коляновська Л.М. Нутріціологія. 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.

13. Коляновська Л.М. Програма навчальної дисципліни «Нутріціологія». 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 р., 19 с.

14. 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.

15. 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.

Інформаційні ресурси

1. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с. [Електронний ресурс]: Режим доступу: http://pidruchniki.ws/14720324/meditsina/osnovi_fiziologiyi_ta_gigiyeni_harc_huvannya_-_zubar_nm

2. Харчування по Аюрведі. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://scriptures.ua/ayurveda/dietp.htm>.

3. Вікіпедія — вільна енциклопедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>

4. Фармацевтична енциклопедія
URL: <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1285/nutriciologiya>.

5. Академія нутріціології. URL: <https://academy-nutrition.com/page/teachers>.

6. Міністерство охорони здоров'я України. URL: <https://moz.gov.ua/>

7. Накази Міністерства охорони здоров'я України. URL: <https://moz.gov.ua/nakazi-moz>.

8. Всеукраїнська академія нутріціології. URL: <https://academy-nutrition.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 домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	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 домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	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 заліку. 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.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

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 зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням

		дисципліни
--	--	------------