

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 181 Харчові технології
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, з яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 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@pdaa.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/myronenko-olena-ivanivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	Здатність зберігати та приумножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
Результати навчання	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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 вищої освіти з базовими поняттями раціонального харчування, основними складовими харчових продуктів (білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, мікро-, макроелементами), їх значенням для здоров'я людини; особливостями харчування осіб різних вікових груп та зайнятості.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Історія розвитку харчування. Роль раціонального харчування у формуванні та зміцненні здоров'я.
Тема 2. Анатомія та фізіологія травної системи. Мікрофлора кишечника та її роль у процесі травлення.
Тема 3. Основні складові компоненти їжі та їх роль у формуванні здоров'я.

Тема 4. Значення вітамінів і макро- та мікроелементів у харчуванні.
 Тема 5. Вода і питний режим
 Тема 6. Загальна характеристика основних продуктів харчування.
 Тема 7. Альтернативні види харчування.
 Тема 8. Сучасні проблеми харчування людини. Харчові отруєння та їх профілактика.

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 перекладання

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/polozhennyapronformalnuosvitu.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/polozhennyaproocinyuvannya2023.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., Артеменко В. С., Головка М. П., Коваленко В. О., Євлаш В. В., Горбань В. Г. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Суми : ВТД Університетська книга, 2008. 558 с.
2. 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.
3. Зубар Н. М., Руть М. К., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 208 с.
4. Ільїна С. Здоров'я на вашому столі : наук.-попул. вид. Київ: ВСВ «Медицина», 2018. 336 с.
5. Міхеєнко О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2013. 184 с.
6. 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.
7. Тележенко Л. М., Дзюба Н. А., Кашкано М. А. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія. Херсон : Олді-плюс, 2018. 200 с.
8. Черевко О.І., Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Дмитрієвич 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.
3. Мироненко О.І. Продовольча безпека – гарантія раціонального харчування. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 2 (7). Т.2. Полтава: ПДАА. 2013. С. 190 – 197.
4. Мироненко О.І. Україна на шляху реорганізації контролю безпечності та якості харчових продуктів. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія «Економіка, аграрний менеджмент, бізнес» К.: НУБіП України, 2014. Вип. 200. ч.2. С. 182 – 189.
5. Мироненко О.І. Якість питної води та оптимізація її використання. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 1 (8). Т.2. Полтава : ПДАА. 2014. С. 168 – 173.
6. Пересічний М. І., Корзун В. Н., Кравченко М. Ф., Григоренко О. М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія. Київ : КНТЕУ, 2003. 526с.
7. Food insecurity: Its prevalence and relationship to fruit and vegetable consumption. O. Turnbull, M. Homer, H. Ensaif. Journal of Human Nutrition and Dietetics, Volume 34, Issue 5, October 2021, Pages 849-857.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. МОЗ України рекомендує. URL : <http://moz.gov.ua/article/news/moz-ukraini-predstavilo-rekomendacii-zdorovogo-harchuvannja> (дата звернення: 15.11.2024).
2. Тарілка здорового харчування - МОЗ України. URL:<http://moz.gov.ua/article/health/porivnjajte-svoju-izhuz-%C2%ABtarilkoju-zdorovogoharchuvannja%C2%BB> (дата звернення: 05.08.2024).
3. Сайт асоціації дієтологів України. URL : <http://uda.in.ua/> (дата звернення: 25.07.2024).
4. Сайт «Здорове харчування». URL : <http://medfond.com/> (дата звернення: 15.08.2024).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 02.09.2024 № 1

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання вправ на практи. зан.	виконання завдань сам. роботи	розв'язув. тестів	
Тема 1. Історія розвитку харчування. Роль раціонального харчування у формуванні та зміцненні здоров'я.	3	3		6
Тема 2. Анатомія та фізіологія травної системи. Мікрофлора кишечника та її роль у процесі травлення.	3	3	10	16
Тема 3. Основні складові компоненти їжі та їх роль у формуванні здоров'я.	9	3	10	22
Тема 4. Значення вітамінів і макро- та мікроелементів у харчуванні.	9	3	10	22
Тема 5. Вода і питний режим	6	3	10	19
Тема 6. Загальна характеристика основних продуктів харчування.		3		3
Тема 7. Альтернативні види харчування.	3	3		6
Тема 8. Сучасні проблеми харчування людини. Харчові отруєння та їх профілактика.	3	3		6
<i>Разом</i>	36	24	40	100

Шкала та критерії оцінювання

Шкала та критерії оцінювання виконання тестового завдання

Здобувач має виконати 4 тести. Кожний правильний варіант відповіді оцінюється в 1 бал.

Тест містить 10 питань. Оцінювання – 0–10 балів.

Кількість балів	Критерії оцінювання
10-9	Відмінна відповідь, повне засвоєння та суб'єктне усвідомлення матеріалу. Не припускається помилок або є 1 помилка.
8	Здобувач демонструє знання вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, припускається 2 помилки.
7-6	В цілому правильні відповіді, часткове засвоєння матеріалу, суб'єктне його не усвідомлення, припускається 3-4 помилки.
5-0	Орієнтується в загальних теоретичних питаннях і може згадати окремі питання, термінологічна неграмотність припускається 5 і більше помилок.

Шкала та критерії та оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	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.
2	нараховується, якщо здобувач: не може самостійно використовувати значну частину знань програмного матеріалу, допускає помилки, деякі питання не мають опису.
	нараховується, якщо здобувач: не може правильно спланувати виконання роботи, не

1	може використовувати знання програмного матеріалу, допускає грубі помилки і неакуратно виконує завдання, не може самостійно використовувати довідкову літературу.
---	---

Шкала та критерії та оцінювання виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	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.
2	Свідоме і повне відтворення матеріалу з деякими неточностями; виклад матеріалу достатньо обґрунтований, дещо порушено послідовність викладу. Відповіді мають певні недоліки у висвітлені питань, які вивчались.
1	Несвідоме, механічне відтворення матеріалу зі значними помилками та прогалинами; судження необґрунтовані. Відповідь містить стилістичні та граматичні помилки. Не всі завдання виконані.