

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень спеціальність 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для усіх освітніх програм зазначених спеціальностей
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти
Курс, семестр	Курс - 2, семестр – 3.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., практичні заняття – 14 год. – денна форма лекцій – 2 год., практичні – 2 год. – заочна форма Форма семестрового контролю - залік
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут /факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> БУДНИК Ніна, завідувач кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент <i>Контакти:</i> (навчальний корпус № 5к) e-mail: nina.budnyk@pdau.edu.ua, тел. 0667319895 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми. ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності.
Результати навчання	РН 21. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). РН 25. Здатність усвідомити роль здоров'я в системі людських цінностей, застосовувати знання про здоров'я, культуру здоров'я та формування здорового способу життя людини; забезпечення збереження фізичного, соціального, психічного та духовного здоров'я.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, вміння формувати власну думку, навички таймменеджменту, комунікативні і презентаційні навички.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань з Аюрведи та вегетаріанства як цілісних систем оздоровлення людини, набуття навичок і вмінь у формуванні правильного раціону харчування, вивчення правил комбінування харчових продуктів в залежності від конституції людини.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вегетаріанство та Аюрведа як особливі системи харчування
 Тема 2. Вегетаріанство. Характеристика його основних напрямків
 Тема 3 Вегетаріанство як стиль життя
 Тема 4. Особливості раціону харчування вегетаріанців
 Тема 5. Аюрведа - холістична система оздоровлення людини
 Тема 6. Доші як енергетичні субстанції організму
 Тема 7. Основи аюрведичної науки про перетравлюваність та засвоюваність їжі
 Тема 8. Гуни харчових продуктів, поняття та місце розташування субдош у організмі людини

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; бесіда;
Наочні методи: ілюстрування; демонстрування;
Практичні методи: вправи; практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, підготовка реферату
Мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
Методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації
Методи усного контролю: опитування, доповідь;
Методи письмового контролю: контрольна робота; самостійна робота; творче завдання
Інтерактивні методи: дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій

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). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). 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.
щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
щодо зарахування результатів	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній

неформальної/інформальної освіти	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. 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.
щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дмітрієва А.В. Вступ до Аюрведичної медицини. Наукове видання Київ : Расаяна. 2015. 129 с. 2. Кумар, Дж. Аюрведичний погляд на безпеку харчових продуктів. Безпека харчових продуктів у 21 столітті. Академічна преса, 2017. С. 71-81. 3. Лад У., Лад В. Аюрведическая кулинария. К: Саттва. 2000. 318 с. 4. Бурба, Д. В. Чарака-самхіта. Глави 1, 4–6 першого розділу. Східний світ, 2017. 1- 2, 143-165. 5. Бурба, Д. В. Чарака-самхіта. Глави 7–10 першого розділу. Східний світ, 2017, 84-99 с. 6. Бурба, Д. В. Чарака-Самхіта Глави 11–12 Першого Розділу. Східний світ, 2017. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin / Sarkar P., Lohith K.D.H., Dhumal C., Panigrahi S.S., Choudhary R. Journal of Ethnic Foods, 2017,. 2, pp. 97-109. 2. Satyavati, G. Ayurvedic concepts of nutrition and dietary guidelines for promoting/preserving health and longevity. New Delhi: Nutrition Foundation of India, 2008. 210-28. 3. Preetam S. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin. Journal of Ethnic Foods, 2015. 2.3, pp. 97-109. 4. Bode M. Ayurveda in the Twenty-First Century: logic, practice and ethics. Medical pluralism in contemporary India, New Delhi: Orient Blackswan, 2012. pp. 59-76. 5. Kumar, J. An ayurvedic perspective on food safety. <i>Food Safety in the 21st Century. Academic Press</i>, 2017. pp. 71-81. 6. Kandula, Namratha R., Manasi A. Tirodkar Biological Models of Health. Biopsychosocial Approaches to Understanding Health in South Asian Americans: Springer, Cham, 2018. pp. 53-70. <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рекомендації по харчуванню. URL: https://uda.in.ua/category/recommendations/ 2. Ukrainian Association Ayurveda – Yoga. URL: https://uaay.org/en/research-andpublications/ 3. Аюрведа-192. URL: https://ayurveda192.ua/ 4. Центр Расаяна. URL: https://www.facebook.com/ayurvedatsentr.rasayan11. «Аюрведа» – «наука життя» і секрет довголіття? [Електронний ресурс].

	<p>5. Верховна рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. Законодавство. https://www.rada.gov.ua/news/zak.</p> <p>6. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "Укрметртестстандарт". Каталог НД on-line. http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3731&Itemid=139&lang=uk</p> <p>7. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya.</p> <p>8. Міністерство охорони здоров'я України https://moz.gov.ua/nakazi-moz</p> <p>9. Стандарт FAO CAC/GL 31 – 1999. Codex Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories. URL: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031e.pdf (дата звернення: 09.02.2022).</p>
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 15.01.2025 № 10

Додаток до силабуса
Схема нарахування балів із навчальної дисципліни
ДЕННА ФОРМА

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях	розв'язування тестів	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Вегетаріанство та Аюрведа як особливі системи харчування	2	4	2	3	1,5	
Тема 2. Вегетаріанство. Характеристика його основних напрямків	2	4	2	3	1,5	
Тема 3 Вегетаріанство як стиль життя	2	4	2	3	1,5	
Тема 4. Особливості раціону харчування вегетаріанців	2	4	2	4	1,5	
Тема 5. Аюрведа - холістична система оздоровлення людини	2	4	2	4	1,5	
Тема 6. Доші як енергетичні субстанції організму	2	4	2	4	1,5	
Тема 7. Основи аюрведичної науки про перетравлюваність та засвоюваність їжі	2	4	2	4	1,5	
Тема 8. Гуни харчових продуктів, поняття та місце розташування субдош у організмі людини	2	-	-	4	1,5	
Всього	16	28	14	30	12	100

Шкала та критерії та оцінювання

Опитування (1-2 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, чітко засвоює знання з дисципліни, робить відповідні висновки; аргументує свої думки. Повна та обґрунтована відповідь, демонстрація глибокого розуміння теми.
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і середньо засвоює матеріал, робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача Часткова відповідь, недостатнє розуміння матеріалу
0	ЗВО не володіє в повному обсязі опрацьованим матеріалом, та не може дати відповідь на поставлене питання

Шкала та критерії та оцінювання

виконання завдань на практичних заняттях (0-4 балів)

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
3	ЗВО правильно виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки

Кількість балів	Критерій оцінювання
0	ЗВО не виконав завдань практичного заняття

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань розв'язування тестів (0-2 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	виконано правильно (від 76% правильних відповідей).
1	виконано частково правильно (50-75% правильних відповідей).
0	тест не виконаний або допущені критичні помилки.

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (0-4 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
3-4	робота виконана якісно, містить аналіз і висновки.
1-2	виконана частково, є помилки або недостатньо розкрита тема.
0	робота не виконана.

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання контрольної роботи (0-1,5 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
1,5	виконано правильно, тема розкрита повністю
0,5-1	виконано частково правильно, є недоліки.
0	робота не здана або не відповідає вимогам.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – залік.

**Схема нарахування балів із навчальної дисципліни
ЗАОЧНА ФОРМА**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях	розв'язування тестів	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Вегетаріанство та Аюрведа як особливі системи харчування	2	4	2	10	12	100
Тема 2. Вегетаріанство. Характеристика його основних напрямків				10		
Тема 3 Вегетаріанство як стиль життя				10		
Тема 4. Особливості раціону харчування вегетаріанців				10		
Тема 5. Аюрведа - холістична система оздоровлення людини				10		
Тема 6. Доші як енергетичні субстанції організму				10		
Тема 7. Основи аюрведичної науки про перетравлюваність та засвоюваність їжі				10		
Тема 8. Гуни харчових продуктів, поняття та місце розташування субдош у організмі людини				10		
Всього	2	4	2	80	12	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

**Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (1-2 бали)**

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, чітко засвоює класичні технології морозива різних видів відповідно до їх класифікації та удосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної готової продукції; робить відповідні висновки; аргументує свої думки
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і погано засвоює класичні технології морозива різних видів відповідно до їх класифікації та удосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження; робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не володіє в повному обсязі опрацьованим матеріалом, та не може дати відповідь на поставлене питання

**Шкала та критерії та оцінювання
виконання завдань на практичних заняттях (0-4 балів)**

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки

Кількість балів	Критерій оцінювання
3	ЗВО правильно виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав завдань практичного заняття

Шкала та критерії та оцінювання

Розв'язування тестів (0-2 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	виконано правильно (від 76% правильних відповідей).
1	виконано частково правильно (50-75% правильних відповідей).
0	тест не виконаний або допущені критичні помилки.

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (0-10 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
10	робота виконана якісно, містить аналіз і висновки.
5-9	виконана частково, є помилки або недостатньо розкрита тема.
0-4	робота не виконана.

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання контрольної роботи (0-12 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
12	виконано правильно, тема розкрита повністю
5-11	виконано частково правильно, є недоліки.
0-4	робота не здана або не відповідає вимогам.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.