

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

НУТРИЦІОЛОГІЯ

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

Розробник

Кайнаш Алла –

доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Гарант ОПП

Ножечкіна – Єрошенко Галина –

професор кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	НУТРИЦІОЛОГІЯ фахова вибіркова дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з основ фахової діяльності, хімії, основ наукових досліджень, теоретичних основ харчових виробництв.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань щодо обґрунтування та організації раціонального харчування людини в різних умовах життя та діяльності; набуття умінь і навичок щодо правил харчування, нутриціологічної характеристики основних продуктів харчування; законів взаємодії їжі, впливу їжі на організм, на базі яких складається й розвивається технологія виробництва харчової продукції та харчування населення.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування системного уявлення про сутність нутриціології та інтеграцію з іншими науками про харчування; засвоєння сучасної теорії харчування та функцій їжі; засвоєння нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності основних традиційних та нетрадиційних харчових продуктів, їх значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні; засвоєння проблем, тенденцій розвитку та удосконалення дієтичного, лікувально-профілактичного харчування; засвоєння сучасних підходів до підвищення харчової і біологічної цінності продуктів харчування для забезпечення харчового статусу людини; вивчення впливу на організм людини харчових продуктів залежно від нутрієнтного складу, фізико-хімічних властивостей та способу їх приготування.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями про принципи раціонального харчування людини в різних умовах життя та діяльності, вплив нутрієнтного складу продуктів на організм людини. Здатність використовувати знання нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності харчових продуктів з метою оцінювання та корекції раціону харчування.
Програмні результати навчання:	
Д1 (додатковий). Знати і розуміти принципи раціонального харчування людини в різних умовах життя та діяльності, вплив нутрієнтного складу продуктів на організм людини. Д2 (додатковий). Уміти застосовувати знання нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності харчових продуктів для оцінювання та корекції раціону харчування.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи нутріціології.

Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування.

Тема 3. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.

Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини.

Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування.

Тема 6. Харчові волокна та ферменти в харчуванні людини.

Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах та функціональному харчуванні.

Тема 8. Нутріціологічна характеристика рослинного походження.

Тема 9. Нутріціологічна характеристика продуктів тваринного походження.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	4
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	24,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
Розв'язування тестів	10,0
Контрольна робота	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



Інформаційні джерела:

1. Вплив харчування на здоров'я людини : підручник / Пішак В. П., Радько М. М., Бабюк А. В. та ін.; Ред. М. М. Радько. Чернівці : Книги-XXI, 2006. 499 с. URL: <http://194.44.152.155/elib/local/sk716840.pdf> (дата звернення: 21.08.2020).
2. Гагара В. Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. 184 с.
3. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах : навч. посіб. / Гребняк М. П., Щудро С. А., Таранов В. В. та ін. Дніпро : Акцент ПП, 2018. 248 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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).
7. Кайнаш А. П. Основи нутриціології : курс лекцій. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2015. 138 с. URL: http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=740547 (дата звернення: 20.08.2020).
8. Нутриціологія : навч. посібник / Дуденко Н. В. та ін., під заг. ред. Н. В. Дуденко. Харків : Світ Книг. 2013. 560 с.
9. Нутриціологія. Частина 1. Загальна нутриціологія : навч. посіб. / Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н.В. та ін. Харків : УПА, 2012. 371 с.
10. Основи нутриціології : навч. посібник / Волошин О. І., Пішак О. В., Окіпняк І. В., Сплавський О. І. Чернівці : Видавничий дім «Букрек», 2007. 280 с.
11. Denis M. Medeiros, Robert E.C. Wildman Advanced Human Nutrition. 4th Edition. Jones & Bartlett Learning, 2019. p. 488.