

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

**Будник Ніна** –

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



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>НУТРИЦІОЛОГІЯ</b> вибіркова фахова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Не передбачено
<b>Мова викладання</b>	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:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	Здатність використовувати знання нутрієнтного складу продовольчої сировини та харчових продуктів, з метою оцінювання його впливу на організм людини.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
Д (додатковий). Уміти оцінювати вплив продуктів на організм людини та корегувати раціон харчування, залежно від нутрієнтного складу продовольчої сировини та харчових продуктів.	

### **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 продовольчої сировини та продуктів рослинного походження.

Тема 9. Нутріціологічна характеристика продовольчої сировини та продуктів тваринного походження.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	III
Семестр	5
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Конспектування та захист лекційного матеріалу	16,0
Виконання вправ на практичних заняттях	24,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
Розв'язування тестів	10,0
Підсумкова 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. Рациональне 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](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.