НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра годівлі тварин та технології кормів ім. П.Д. Пшеничного

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету
тваринництва та водних біоресурсів
_____ Руслан КОНОНЕНКО
«16» 05 2024 р.

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри годівлі тварин та
технології кормів ім. П.Д. Пшеничного
Протокол № 12 від 15 травня 2024 р
Завідувач кафедри
_____ Михайло СИЧОВ

«РОЗГЛЯНУТО»
гарант програми, д.с.г.н., професор.
_____ Наталія ПРОКОПЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Нутриціологія»

Галузь знань: Вибіркова дисципліна
Спеціальність: Вибіркова дисципліна
Освітня програма: Вибіркова дисципліна
Факультет: Тваринництва та водних біоресурсів
Розробники:
- Ільчук І.І. – доцент кафедри годівлі тварин та технології кормів ім. П. Д. Пшеничного, к.с.г.н.

Київ – 2024

Опис навчальної дисципліни

Нутриціологія

Галузь знань, спеціальність, освітній рівень		
Освітній рівень	Бакалавр	
Галузь знань	Вибіркова дисципліна	
Спеціальність	Вибіркова дисципліна	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	1	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної форми навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	4	4
Семестр	7	7
Лекційні заняття	15 год.	15 год.
Практичні заняття	15 год	15 год
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	90 год.	90 год.
Індивідуальні завдання	-	-
Курсове проектування	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання:	2 год.	2 год.

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни «Нутриціологія»

Мета дисципліни – формування у студентів системи знань і навичок з живлення людини. Вивчення методів оцінки поживності і якості харчових продуктів, а також принципів нормування енергії, поживних та біологічно активних речовин в харчуванні людини, набуття навичок складання раціонів для окремих груп населення залежно від фізичної активності.

Завдання дисципліни полягають у наданні знань з живлення людини та профілактики аліментарних хвороб; методів оцінки поживності та якості продуктів харчування; контролю повноцінності харчування.

Набуття компетентностей:

Загальні компетентності (ЗК):

- Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність спілкуватися державною та іноземною мовою.
- Здатність зберігати та примножувати 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

Програмні результати навчання (ПРН):

- Аналізувати та коментувати літературу з різних питань.
- Спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами, використовувати їх для організації ефективної міжкультурної комунікації.
- Мати навички реферування, систематизованого огляду та порівняльного аналізу загальнонаукової літератури.
- Вміти аналізувати міркування та робити ґрунтовні смислові узагальнення, висновки.
- Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз, критично аналізувати й інтерпретувати її, впорядковувати, класифікувати й систематизувати.

2. Програма та структура навчальної дисципліни
Нутриціологія

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Харчування людини												
Тема 1. Вступна лекція: «Здорове харчування запорука здоров'я кожного окремо та нації в цілому»	8	1	1			6						
Тема 2. Хімічний склад і поживність продуктів харчування	16	2	2			12						
Тема 3. Травна система та її роль в процесах життєдіяльності	16	2	2			12						
Тема 4. Потреба організму людини у енергії.	16	2	2			12						
Тема 5. Протеїнове, жирове та вуглеводневе живлення.	16	2	2			12						
Тема 6. Мінеральне та вітамінне живлення.	16	2	2			12						
Тема 7. Раціони та режим харчування.	16	2	2			12						
Тема 8. Аліментарні захворювання: причини та профілактика.	16	2	2			12						
Разом за змістовим модулем 1	120	15	15			90						
Усього годин	**120**	**15**	**15**			**90**						

3. Теми практичних занять з дисципліни «Нутриціологія»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Хімічний склад продуктів харчування	1
2.	Розрахунок загальної енергетичної поживності харчових продуктів	2
3.	Визначення добової потреби організму в енергії	2
4.	Визначення добової потреби у поживних речовинах	2
5.	Розрахунок добового раціону	2
6.	Режим харчування	2
7.	Харчування залежно від групи фізичної активності	2
8.	Особливості харчування за окремих аліментарних хвороб	2
	Разом	**15**

4. Теми самостійної роботи з дисципліни «Нутриціологія»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Роль макроелементів у живленні людини	10
2.	Роль мікроелементів у живленні людини	10
3.	Роль вітамінів у живленні людини	10
4.	Поліненасичені жирні кислоти та їх роль у живленні	10
5.	Особливості приготування їжі та здорове харчування	10
6.	Харчування за підвищених фізичних навантажень	10
7.	Харчування дітей	10
8.	Харчування осіб похилого вику	10
9.	Харчування та профілактика ожиріння і серцево-судинних хвороб	10
	Разом	**90**

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- розрахункові роботи;
- захист практичних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $\mathbf{R_{ДИС}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $\mathbf{R_{НР}}$ (до 70 балів): $\mathbf{R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни «Нутриціологія» (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5189);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручник, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни «Нутриціологія» для здобувачів вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Дуденко Н.В. та ін. Нутриціологія. Начальний посібник. Світ книг, 2022 р. 527 с.
2. Карпенко П.О. та ін. Оздоровче харчування. Навчальний посібник. КНТЕУ, 2019 р. 628 с.
3. Кручаниця П.О. та ін. Основи харчування. Підручник. Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
4. Ростовський В.С. Фізико-хімічні основи харчових виробництв. К.: Кондор-Видавництво, — 2017. — 476 с.
5. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник.К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с

Інформаційні ресурси

1. https://scholar.google.com.ua/schhp?hl=uk
2. http://library.nubip.edu.ua/
3. http://elibrary.nubip.edu.ua/
4. http://www.aginternetwork.net/%20
5. http://www.fao.org/
6. http://uran.net.ua/~ukr/frames-biblio.htm
7. https://ovidsp.ovid.com/autologin.html
8. http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/index