

Додаток (титольний лист для розміщення РП на сайті кафедри)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИ-
СТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра
Кафедра Овочівництва і закритого ґрунту

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет Агробіологічний
18 червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Овочі для здорового харчування

Галузь знань – Н «Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина»

Спеціальність - Н1 «Агрономія»

Освітня програма - 203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»

Факультет Агробіологічний

Розробники: доцент Слєпцов Ю.В.

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни. В дисципліні вивчаються цінні харчові й лікарські властивості овочевих культур, вітамінний склад, антиоксиданти і нутрієнти.

Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	Н1 «Агрономія»	
Освітня програма	203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	60	
Кількість кредитів ECTS	2	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)		
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	1	1
Семестр	2	2
Лекційні заняття	8 год.	5 год.
Практичні, семінарські заняття	7 год.	5 год.
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	45 год.	
Індивідуальні завдання		

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета: дати студентам знання, що стосуються споживання овочів та їх важливості для харчування людини.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері садівництва під час здійснення професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 1. Здатність керувати колективом та складними робочими процесами, толерантно сприймати соціальні, етнічні та культурні відмінності.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 12. Впроваджувати елементи новітніх технологій вирощування малопоширених плодових та овочевих культур з адаптацією їх до конкретних умов культивування і органічних технологій.

3. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усь- ого	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Харчова цінність овочів.												
Тема 1. Харчова цінність овочів	18	8	6			4						
Тема 2. Антиоксидантні й радіопротекторні властивості овочів.	22	4	8			10						
Тема 3. Небезпечні речовини в овочах.	10	4	2			4						
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	<i>50</i>	<i>16</i>	<i>16</i>			<i>18</i>						
Змістовий модуль 2. Лікувальне значення овочів.												
Тема 1. Овочеві родини пасльонові.	10	2	2			6						
Тема 2. Овочеві родини цибулинних.	10	2	2			6						
Тема 3. Овочеві родини селерові.	10	2	2			6						
Тема 4. Овочеві родини капустяних	10	2	2			6						
Тема 5. Овочеві родини бобових.	10	2	2			6						
Тема 6. Овочеві родини гарбузових.	20	4	4			12						
Тема 7. Інші овочеві.	30					30						
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	<i>100</i>	<i>14</i>	<i>14</i>			<i>72</i>						
Усього годин	150	30	30			90						

3. Теми лекцій.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Харчова цінність овочів	8
2	Антиоксидантні й радіопротекторні властивості овочів	10
3	Небезпечні речовини в овочах	4
4	Овочеві різних родин	14
	Загальна кількість годин	30

4. Темы практичних занять.

№ п/п	Назва теми	Кількість год.
1	Харчова цінність овочів	4
2	Антиоксидантні й радіопротекторні властивості овочів	8
3	Небезпечні речовини в овочах	2
4	Овочеві різних родин	14
Усього годин		30

5. Темы самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Харчова цінність овочів	4
2	Антиоксидантні й радіопротекторні властивості овочів	10
3	Небезпечні речовини в овочах	4
4	Овочеві різних родин	72
Разом		90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт, проєктів;
- самооцінювання.

7. Методи навчання.

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Харчова цінність овочів.		
Практична робота 1.		5
Практична робота 2.		5
Практична робота 3.		5
Практична робота 4.		5
Практична робота 5.		5
Практична робота 6.		5
Практична робота 7.		5
Практична робота 8.		5
Модульна контрольна робота 1.		60
Разом за модулем 1		100
Модуль 2. Лікувальне значення овочів.		
Практична робота 9.		5
Практична робота 10.		5
Практична робота 11.		5
Практична робота 12.		5
Практична робота 13.		5
Практична робота 14.		5
Практична робота 15.		5
Модульна контрольна робота 2.		65
Разом за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Разом за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здають із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення.

електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5807>);

- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Слепцов Ю.В. Овочі для здорового харчування./Навчальний посібник. – Вінниця. - «Нілан-ЛТД». – 2026. – 320 с.
2. Каталог фірми "Бейо" [Електронний ресурс]. - 2023. - URL.: : <https://www.bejo.ua/beyo-ukrayina> (дата звернення 17.06.2026).
3. Каталог фірми "Nunhems Zaden" [Електронний ресурс]. - 2023. - URL.: <https://www.nunhems.com/ua/uk/Varieties.html> (дата звернення 17.06.2026).
4. Каталог фірми "Rijk Zwaan". - 2023. - URL.: <https://www.rijkszwaan.ua/home> (дата звернення 17.06.2026).
5. Каталог фірми Enza Zaden. – URL.: <https://new-seeds.com.ua/ua/brand/enza-zaden> (дата звернення 17.06.2026).