



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Нутриціологія»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність вибіркова дисципліна
Освітня програма вибіркова дисципліна
Рік навчання 4, семестр 7
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

Ільчук Ігор Іванович

**Доцент кафедри годівлі тварин і технології кормів
ім.П.Д.Пшеничного; e-mail: ilchukigor@nubip.edu.ua**

URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5189>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти 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.

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

У результаті вивчення дисципліни здобувач вищої освіти повинен знати: особливості хімічного складу продуктів харчування; особливості травлення; потребу населення різних груп фізичної активності у енергії, поживних і біологічно активних речовинах; раціони для різних груп населення залежно від групи фізичної активності; режим харчування; аліментарні хвороби.

У результаті вивчення дисципліни здобувач вищої освіти повинен вміти: використовувати дані хімічного аналізу продуктів харчування для визначення їх поживності; визначати потребу у енергії, поживних та біологічно активних речовинах та складати раціони.

Компетентності навчальної дисципліни:

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 навчальної дисципліни: 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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/практичні роботи)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Оцінка поживності кормів. Корми і оцінка їх якості				
Тема 1. Вступна лекція: «Здорове харчування запорука здоров'я кожного окремо та нації в цілому»	лекції – 1 год; практичні роботи – 1 год	Знати обсяги споживання продуктів харчування населенням України та світу. Хвороби «цивілізації». Аліментарні хвороби.	Завдання: хімічний склад продуктів рослинного походження. Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Тема 2. Хімічний склад і поживність продуктів харчування	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати хімічний склад продуктів харчування рослинного та тваринного походження, загальну енергетичну, протеїнову, жирову, вуглеводневу, мінеральну та вітамінну поживність.	Завдання: порівняння продуктів харчування багатих та бідних на окремі поживні речовини. Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Тема 3. Травна система та її роль в процесах життєдіяльності	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати анатомічні, фізіологічні та біохімічні особливості системи травлення людини, перетравлювання та всмоктування поживних речовин продуктів у людини, фактори, що впливають на перетравність.	Завдання: Визначення перетравності поживних речовин раціонів. Вивчення впливу кулінарної обробки на перетравність поживних речовин продуктів харчування. Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Тема 4. Потреба організму людини у енергії.	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати поняття потреби та норми харчування,	Завдання: Розрахунок загальної	5

		фактори, що впливають на потребу організму у енергії, групи населення залежно від інтенсивності фізичного навантаження, енергетичну поживність продуктів харчування.	енергетичної поживності продуктів харчування. Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	
Тема 5. Протеїнове, жирове та вуглеводневе живлення.	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати роль білків, жирів та вуглеводів у живленні людини, потребу людини в білках та амінокислотах, жирах та жирних кислотах, структурних та неструктурних вуглеводах.	Завдання: визначення добової потреби людини у енергії і поживних речовинах. Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Тема 6. Мінеральне та вітамінне живлення.	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати роль окремих мікро-, макроелементів, вітамінів та інших біологічно активних речовин у живленні, потребу людини у біологічно активних речовинах.	Завдання визначення добової потреби людини у біологічно активних речовинах. Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Тема 7. Раціони та режим харчування.	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати техніку складання раціону, особливості раціонів для населення різних груп фізичної активності.	Завдання: скласти добовий раціон Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Тема 8. Аліментарні захворювання: причини та профілактика.	лекції – 2 год; практичні роботи – 2 год	Знати ознаки нестачі чи надлишку окремих поживних та біологічно активних речовин, аліментарні хвороби.	Завдання: аналіз добового раціону Завдання виконуються у робочому зошиті чи у ЕНК (e-learn)	5
Проміжна атестація з дисципліни			Виконання тесту із 30 завдань у ЕНК (e-learn)	30
Всього	лекції – 15 год;			70

	практичні роботи – 15 год			
Навчальна робота за курс				70
Підсумкова атестація (екзамен)				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання проміжних атестацій модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Виконання індивідуальних розрахункових завдань виконуються кожним студентом самостійно відповідно до індивідуального завдання. Списування під час проміжних та підсумкової атестації заборонені (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 он-лайн формі за погодженням із деканатом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

1. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- <https://scholar.google.com.ua/schhp?hl=uk>
- <http://library.nubip.edu.ua/>
- <http://elibrary.nubip.edu.ua/>
- <http://www.aginternetnetwork.net/%20>
- <http://www.fao.org/>
- <http://uran.net.ua/~ukr/frames-biblio.htm>
- <https://ovidsp.ovid.com/autologin.html>
- <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/index>