

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Головний проєктор

Дмитро БАБЕНКО

» 04 2023 р

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

» 06 2023 р

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«НУТРИЦІОЛОГІЯ»

|                              |                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Галузь знань                 | 24 «Сфера обслуговування»                                                                                                                                                                            |
| Спеціальність                | 241 «Готельно-ресторанна справа»                                                                                                                                                                     |
| Освітньо-професійна програма | Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» |
| Освітній ступінь             | «Бакалавр»                                                                                                                                                                                           |
| Семестр                      | 4                                                                                                                                                                                                    |
| Форма здобуття освіти        | денна                                                                                                                                                                                                |
| Викладач                     | Шевчук Наталя Петрівна, ст. викладач,<br>shev4uk.n@mnau.edu.ua                                                                                                                                       |

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від «15» 05 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» 05 2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАЇНА

Миколаїв

2023

Нутриціологія. Шевчук І.П.

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>                      | Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з основ нутриціології, здорового харчування для різних верств населення, принципів підбору продуктів харчування, які здатні підвищувати захисні властивості організму, забезпечення «гігієни харчування»; використання есенціальних нутрієнтів необхідних організму людини для повноцінного життя; принципів розробки продуктів оздоровчого харчування.                                                                                                                                         |                                                                             |
| <b>2. Мета навчальної дисципліни</b>                             | Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей у сфері готельно-ресторанної справи, надання знань щодо основних принципів «гігієни харчування», розуміння аспектів здорового харчування, раціонального поєднання продуктів харчування таким чином, щоб попередити появу захворювань; раціонального використання есенціальних нутрієнтів, здатних підвищувати імунітет, нормалізувати обмінні процеси, сприяти ефективному симбіотичному лікуванню захворювань паралельно з лікарськими засобами.                                      |                                                                             |
| <b>3. Компетентності</b>                                         | <b>Загальні компетентності (ЗК):</b><br>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.<br><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності) (СК):</b><br>СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності<br>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.<br>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів. |                                                                             |
| <b>4. Заплановані програмні результати навчальної дисципліни</b> | У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати такі програмні результати навчання:<br>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.<br>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.                                                                                                                  |                                                                             |
| <b>5. Опис навчальної дисципліни</b>                             | Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:<br>- лекції<br>- практичні заняття<br>- самостійна робота                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 120год/4,00кред<br><br>40 год/1,33кред<br>20 год/0,67кред<br>60 год/2,0кред |

## Календарний план

| № з/п                                                                                    | Найменування тем                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Розподіл навчального часу, годин |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----|----|
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ЛК                               | ПЗ | СР |
| 1                                                                                        | Мета та завдання дисципліни. Вивчення нутриціології, головні напрямки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                | -  | 6  |
| 2                                                                                        | Есенціальні нутрієнти. Макро- і мікронутрієнти.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                                | 2  | 6  |
| 3                                                                                        | Аліментарний статус. Оцінювання аліментарного статусу для різних груп населення.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4                                | 2  | 6  |
| 4                                                                                        | Основні принципи використання нутрієнтів в харчуванні людини. Система харчування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                                | 4  | 6  |
| 5                                                                                        | Використання есенціальних нутрієнтів для людей з різними анамнезами клінічних захворювань.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6                                | 2  | 6  |
| 6                                                                                        | Особливості розробки продуктів харчування збагачених есенціальними нутрієнтами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4                                | 2  | 6  |
| 7                                                                                        | Основні продукти харчування людини. Хімічний склад.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4                                | 2  | 6  |
| 8                                                                                        | Характер змін есенціальних нутрієнтів харчової сировини під час переробки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4                                | 2  | 6  |
| 9                                                                                        | Лікувально-профілактичне харчування продуктами зі зміненим хімічним складом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4                                | 2  | 6  |
| 10                                                                                       | Основні системи харчування для формування міцного здоров'я.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                                | 2  | 6  |
| Всього                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 40                               | 20 | 60 |
| *Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                  |    |    |
| <b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>                                                 | <p><b>Поточний контроль</b> знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять.</p> <p><b>Підсумковий контроль</b> з дисципліни являє собою залік здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навиків відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності.</p> <p><b>Засоби оцінювання успішності навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях;</li> <li>- тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 3-5 балів, не переписуються, за винятком</li> </ul> |                                  |    |    |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ситуації, якщо здобував був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів - він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 3 бали;</p> <p>- участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувана вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей;</p> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи кулінарної етнології для розв'язання практичних задач.</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обов'язку, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.</p> <p><b>Підсумковий контроль:</b> залік у вигляді надання письмової відповіді на два теоретичних питання.</p> <p>За всі види робіт впродовж семестру (аналіз ситуацій, тестування, індивідуальне завдання) здобувач може отримати від 36 до 60 балів</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти**

| № змістовного модуля                | Кількість годин/змістовних кредитів |         | Форма контролю                                                           | Кількість заходів | Оцінка |       | Сума      |           |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------|-----------|-----------|
|                                     | ЛК                                  | ПЗ      |                                                                          |                   | макс   | мінім | макс      | мінім     |
| 1                                   | 20/0,67                             | 10/0,33 | Опитування на практичному занятті                                        | 5                 | 3      | 2     | 15        | 10        |
|                                     |                                     |         | Тестовий контроль поточний                                               | 1                 | 5      | 3     | 5         | 3         |
|                                     |                                     |         | Виконання індивідуального завдання/Участь у заходах неформальної освіти* | 1                 | 5      | 3     | 5         | 3         |
|                                     | 30/1,0                              |         | Оцінювання за програмою самостійної роботи                               | 1                 | 5      | 2     | 5         | 2         |
| <b>Разом за змістовний модуль 1</b> |                                     |         |                                                                          |                   |        |       | <b>30</b> | <b>18</b> |

|   |         |                                            |                                                                          |   |   |   |    |    |
|---|---------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----|----|
| 2 | 20/0,67 | 10/0,33                                    | Опитування на практичному занятті                                        | 5 | 3 | 2 | 15 | 10 |
|   |         |                                            | Тестовий контроль поточний                                               | 1 | 5 | 3 | 5  | 3  |
|   |         |                                            | Виконання індивідуального завдання/Участь у заходах неформальної освіти* | 1 | 5 | 3 | 5  | 3  |
|   | 30/1,0  | Оцінювання за програмою самостійної роботи | 1                                                                        | 5 | 2 | 5 | 2  |    |

**Разом за змістовний модуль 2**

**30 18**

**Всього**

**60 36**

**Залік**

**40 24**

**Всього за семестр**

**100 60**

♦Виконання індивідуального завдання за бажанням здобувача може бути зараховане у випадку, коли він прийняв участь у заходах неформальної освіти (за наявності документального підтвердження).

Поточний контроль знань здійснюється шляхом проведення усного опитування за вивченими темами, рішення ситуаційних задач, тестування в Moodle. На практичних заняттях практикується експрес-опитування, виступи здобувачів вищої освіти за складними питаннями, дискусії.

**Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу**

| Сума балів за всі види освітньої діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою                               |
|---------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|
| 90-100                                      | A           | зараховано                                                  |
| 82-89                                       | B           |                                                             |
| 75-81                                       | C           |                                                             |
| 64-74                                       | D           |                                                             |
| 60-63                                       | E           |                                                             |
| 35 - 59                                     | FX          | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 0-34                                        | F           | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

**7. Політика курсу**

Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:

відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>8. Інформаційні джерела</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 - «Готельно- ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. М. Савінок. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с.</li> <li>2. Вибрані питання нутриціології / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва та ін. - Львів - Дрогобич : Коло, 2015. 118 с.</li> <li>3. Гастроентерологія: підручник у 2-х томах / За редакцією Харченко Н.В., Бабака О.Я. — 2-е вид., переробл., доповн. - Кіровоград.: Поліум, 2016. - Т. 2. - 432 с.</li> <li>4. Григоренко А. Методичні рекомендації для лікарів загальної практики - сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування, згідно наказу МОЗ № 16 від 14.01.13 /А. Григоренко. К., 2013.30 с.</li> <li>5. Дієтологія : підручник / Н.В. Харченко, Г.А. Анохіна, О.Я. Бабак та ін.; за ред.: Н.В. Харченко, Г.А. Анохіної. К.: МЕРИДІАН, 2012. 527 с.</li> <li>6. Притульська, Н. Товарознавчі засади позиціонування продуктів для ентерального харчування [Текст] / Н. Притульська, Ю. Мотузка // Товари і ринки. - 2014. - № 2. - С. 53-59.</li> <li>7. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування. Підручник. - Х.: ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.</li> <li>8. Коц С.М., Коц В.П. Основи медичних знань.</li> </ol> |

- Навчальний посібник. Харків: ХНПУ, 2019. 308 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад, харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов та ін. Київ : АСК, 2007. 848 с. URL: <http://book4cook.in.ua/archives/278>
10. Здорове харчування - основа гармонійного розвитку : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12545>
11. Азаренко Ю. М., Двінських Н. В., Кащенко О. В. Актуальність модернізації виробництва продуктів дитячого харчування. Проблеми та досягнення сучасної біотехнології : матеріали II міжнар. наук.-практ. інтернет- конф., м. Харків, 20 трав. 2022 р. Харків : НФаУ, 2022. С. 47-48. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28013>.
12. Аналіз забезпечення систем харчування лікувального призначення збалансованими групами нутрієнтів / О. І. Черевко та ін. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2013. Вип. 2. С. 106-112. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_2\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_2_18).
13. Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Підвищення харчової цінності продуктів для дитячого харчування з дотриманням вимог нутриціології. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. Т. 27. № 2. С. 170-180. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2021\\_27\\_2\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_2_19).
14. Визначення комплексу БАР хлорофіловмісних опочів та розробка паноїсхнологій продуктів для здорового харчування І Р. Павлюк та ін. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2018. Вип. I. С. 55-78. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2018\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_17).
15. Гащук О. І., Москалюк О. Є., Чернюшок О. А. Розробка м'ясних геродієтичних продуктів - основа здорового харчування. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. 2014. Т. 16, № 2 (4). С. 43- 48. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2014\\_16\\_2\(4\)](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(4)) 9

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | <p>17. Омельченко З. І., Кисличенко В. С., Новосел О. М. Особливості харчування спортсменів. Механізми розвитку патологічних процесів і хвороб та їхня фармакологічна корекція : матеріали ІІ наук.-практ. конф. з міжнар. участю, м. Харків, 21 листоп. 2019 р. Харків, 2019. С. 269.</p> <p>URL:<br/> <a href="http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/21259">http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/21259</a>.</p>                                                                                                                                                                                |
| 9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами | <p>Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (<a href="https://moodle.mnau.edu">https://moodle.mnau.edu</a>)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 10. Доступ до матеріалів навчання                                      | <p>Силабус дисципліни розташований на сайті (<a href="https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvDPtsb/mn/ro_ist_rozv_zootehnii.pdf">https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvDPtsb/mn/ro_ist_rozv_zootehnii.pdf</a>). Робоча програма та навчально- методичний комплекс дисципліни розташовані на (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511</a>) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (<a href="http://www.mnau.edu.ua/">http://www.mnau.edu.ua/</a>)</p> |

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Ст.викладачем кафедри



Наталія ШЕВЧУК

Завідувач кафедри

канд. с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА