

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Науково-навчальний інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни  
**«Основи нутриціології»**  
на 2024-2025 навчальний рік

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Курс та семестр вивчення | 2 курс   |
| Ступінь вищої освіти     | бакалавр |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Горячова Олена Олександрівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

|                              |                                                                                                                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контактний телефон           | +38-050-065-25-06                                                                                                                             |
| Електронна адреса            | goryachova06a@gmail.com                                                                                                                       |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>                                                                       |
| Консультації                 | очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a><br>он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>                                                                                 |

**Опис навчальної дисципліни**

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>        | Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація торгівлі та харчування населення. |
| <b>Тривалість</b>                                 | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом із застосуванням індуктивних та редуктивних пояснювально-ілюстративних методів.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: відвідування занять; виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота<br>Підсумковий контроль: залік (ПМК)                                                                                                                     |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

| <b>Програмні результати навчання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні хімічні методи (ПР02);</li><li>• вміти розраховувати склад поживних середовищ, визначати особливості їх приготування і стерилізації, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції на сонові знань про фізико-хімічні властивості органічних та неорганічних речовин (ПР03);</li><li>• вміти аналізувати нормативні документи (державні та галузеві стандарти, технічні умови, настанови тощо), складати окремі розділи технологічної документації на біотехнологічні продукти різного призначення, аналізувати технологічні ситуації, обирати раціональні технологічні рішення (ПР05);</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК01);</li><li>• здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК05);</li><li>• здатність використовувати ґрунтовні знання з хімії і біології в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми (СК02);</li><li>• здатність здійснювати аналіз нормативної документації, необхідної для здійснення інженерної діяльності у галузі біотехнології (СК03);</li><li>• здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва (СК06);</li></ul> |

| <b>Програмні результати навчання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>вміти проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів (ПР 10);</li> <li>вміти самостійно організовувати і проводити наукові дослідження, критично оцінювати одержані результати, формувати висновки, оцінювати їхнє теоретичне, практичне і комерційне значення (ПР25).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>здатність оцінювати ефективність біотехнологічного процесу (СК13);</li> <li>здатність дотримуватись вимог біобезпеки, біозахисту та біоетики (СК15).</li> </ul> |

### Тематичний план навчальної дисципліни

| <b>Назва теми</b>                                                                       | <b>Види робіт</b>                                                                                                                                                             | <b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модуль 1. Теоретичні основи нутріціології</b>                                        |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                    |
| Тема 1. Основні поняття нутріціології.                                                  | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування.                                | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 3. Нетрадиційні види харчування.                                                   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини.                                             | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.                         | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування.                                          | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.                         | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 6. Сучасна класифікація та властивості харчових волокон і ферментів.               | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.                         | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах та функціональному харчуванні. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| <b>Модуль 2. Нутріціологічна характеристика продуктів харчування</b>                    |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                    |
| Тема 8. Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових             | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання рефератів.              |
| Тема 9. Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів.                 | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 10. Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва.                 | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 11. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів.                          | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання                                                         | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання                         |

| Назва теми                                                                            | Види робіт                                                                                                                                                                    | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модуль 1. Теоретичні основи нутриціології                                             |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                    |
|                                                                                       | самостійної роботи; тестування                                                                                                                                                | доповідей та рефератів.                                                                                                                            |
| Тема 12. Нутриціологічна характеристика смакових товарів.                             | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 13. Нутриціологічна характеристика харчових жирів, молочних та яєчних продуктів. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 14. Нутриціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів.                   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |
| Тема 15. Нутриціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря.              | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів. |

### Інформаційні джерела

1. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн.1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – 528 с.
2. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К. : Медицина, 2007. – 544 с.
3. Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. – Вінниця: Нова книга, 2018. – 726 с.
4. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології та гігієни харчування. – Університетська книга, 2023. – 558 с.
5. Дуденко Н.В. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко та ін., під заг. ред. Н. В.Дуденко. – Х. : Світ Книг. 2022. – 527 с.
6. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2017. — 330 с.
7. Основи нутриціології: навчальний посібник / О. І. Волошин, О. В. Пішак, І. В. Окіпняк, О. І. Сплавський. – Чернівці : Видавничий дім „Букрек”, 2007. – 280 с.
8. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2008. – 558 с.
9. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Дмитрович. – Суми : ВТД Університетська книга, 2007. – 441 с.
10. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019.- 252 с.
11. Смоляр В. І. Основи фізіології та гігієни харчування / В. І. Смоляр. – К. : Здоров'я, 2001. – 336 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0».

Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти:

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhovi-osvity-akademichnoi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_students.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf)

Положення про академічну доброчесність: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvpadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання** визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або неформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт                                                                                                                                                                                                                        | Максимальна кількість балів |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-7): відвідування занять (7 балів); захист домашнього завдання (7 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); завдання самостійної роботи (7 балів); тестування (7 бали); поточна модульна робота (10 балів)  | 45                          |
| Модуль 2 (теми 8-15): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (8 бали); поточна модульна робота (15 балів) | 55                          |
| Разом                                                                                                                                                                                                                             | 100                         |

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЕКТС | Оцінка за національною шкалою                  |
|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|
| 90-100                                       | A                     | Відмінно                                       |
| 82-89                                        | B                     | Дуже добре                                     |
| 74-81                                        | C                     | Добре                                          |
| 64-73                                        | D                     | Задовільно                                     |
| 60-63                                        | E                     | Задовільно достатньо                           |
| 35-59                                        | FX                    | Незадовільно з можливістю повторного складання |

| <b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b> | <b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b> | <b>Оцінка за національною шкалою</b>                                  |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 0-34                                                | F                            | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни |