ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан біолого-технологічного факультету
_____ І.О.Балабанова
“28” ___08_____2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Нутріціологія»
(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____перший (бакалаврський)_____
(бакалавр, магістр)
Спеціальність _____181 «Харчові технології»_____
(шифр і назва спеціальності)
Освітня програма _____Харчові технології_____
(назва спеціалізації)
Факультет _____біолого-технологічний_____
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма «Нутріціологія» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології».

Розробники: Вогнівенко Л.П., доцент к.с.г.н,
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва
Протокол від «27» серпня 2019 року № 1

Схвалено методичною комісією біолого – технологічного факультету
Протокол від «28» серпня 2019 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету
Протокол від «28» серпня 2019 року №1

Схвалено на Вченій раді університету
Протокол від «29» серпня 2019 року № 1

В.о. завідувач кафедри _____ (Новікова Н.В.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

«27» серпня 2019 року

© Вогнівенко Л.П.

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, спеціальність (напрям підготовки), освітній рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів денної форми – 4</td><td>Галузь знань
18 «Виробництво та технології»
(шифр і назва)</td><td colspan="2">Вибіркова</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових частин – 3</td><td rowspan="5">Спеціальність:
181 «Харчові технології»</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість год денної форми - 120</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 4
самостійної роботи студента - 3</td><td rowspan="10">Освітній рівень:
перший (бакалаврський)</td><td>20год.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>40 год.</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>60 год.</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання</td></tr>
<tr><td></td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:
іспит</td></tr>
</table>

Примітка.
Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 1
для заочної форми навчання – 1 : 5

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: вивчення харчової поведінки людини, вибір продуктів харчування, їх обробка і зберігання, харчове законодавство і низка інших питань.

Основні завдання: вивчення харчових продуктів, продуктів дитячого та дієтичного харчування, мінеральної води та ін., включаючи алкогольну продукцію, безалкогольні напої, жувальну гумку, крім того "функціональні" харчові продукти, харчові добавки, БАДи, продовольчу сировину.

Результати навчання за навчальною дисципліною:

знати:

- принципи нутриціології в питаннях визначення будови і ролі окремо взятих компонентів харчування;
- особливості біотехнології, що дозволили отримувати в чистому вигляді фізіологічно і, отже, фармакологічно активні компоненти майже з будь-якого біосубстрату.

вміти:

- проводити інтеграцію з іншими науками про харчування;
- встановити роль нутрієнтів, а також еубіотиків у процесі запобігання захворюванням;
- усунення дефіцит життєво необхідних речовин за допомогою раціонального харчування;
- складати індивідуальні схеми раціону харчування;
- підвищувати неспецифічну резистентність організму людини.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Нутрієнти, їх вміст у харчових продуктах. Визначення ідентичності та якості харчових продуктів. Взаємодія продуктів харчування з лікарськими засобами. Визначення фальсифікації продуктів харчуваня

Тема 1. Введення вброматологію. Дефініція та класифікація харчових продуктів

Тема 2. Аналіз якості питної та мінеральної води. Лікувальна дія мінеральних вод

Тема 3. Аналіз якості молока та молочних продуктів. Взаємодіямолока з лікарськими засобами

Тема 4.Аналіз якості м'яса та м'ясних продуктів.Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів

Тема 5.Аналіз якості риби та рибних продуктів.Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів

Тема 6.Аналіз якості хліба, муки та круп'яних виробів.Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність вуглеводовмісних продуктів та лікарських засобів

Змістова частина 2 Гігієнічна характеристика та хімічний склад соків, кави, чаю та шоколаду, меду

Тема 8. Гігієнічна характеристика та хімічний склад фруктів та овочів.Вплив фруктів та овочів на процеси всмоктування ліків.Визначення показників якості та тотожності фруктів та овочів.

Тема 9.Гігієнічна характеристика та хімічний склад соків. Вплив соків на процеси всмоктування ліків. Визначення показників якості та тотожності соків

Тема 10.Гігієнічна характеристика та хімічний склад алкогольних напоїв. Фальсифікація алкогольних напоїв. Взаємодія алкоголю з лікарськими засобами

Тема 11.Гігієнічна характеристика та хімічний склад кави, чаю та шоколаду. Визначення показників якості та тотожності кави, чаю, шоколаду. Сумісність з

лікарськими засобами

Тема 12. Гігієнічна характеристика та хімічний склад меду. Визначення показників якості та тотожності меду.Лікувальна дія меду.

Тема 13.Гігієнічна характеристика та хімічний склад рослинних олій.

Визначення показників якості та тотожності рослинних олій. Вплив і взаємодія жирної їжі на процеси всмоктування ліків.

Тема 14. Гігієнічна характеристика та хімічний склад цукру тасахарозамінників

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин Денна форма					Кількість годин Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	л	с.р.		л	п	с	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістова частина 1. Нутрієнти, їх вміст у харчових продуктах. Визначення ідентичності та якості харчових продуктів. Взаємодія продуктів харчування з лікарськими засобами. Визначення фальсифікації продуктів харчуваня										
Тема 1. Введення в броматологію. Дефініція та класифікація харчових продуктів	10	1	-	4	5					
Тема 2. Аналіз якості питної та мінеральної води. Лікувальна дія мінеральних вод	8	1	-	2	5					
Тема 3. Аналіз якості молока та молочних продуктів. Взаємодія молока з лікарськими засобами	10	2	-	3	5					
Тема 4.Аналіз якості м'яса та м'ясних продуктів.Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів	11	2	-	4	5					
Тема 5.Аналіз якості риби та рибних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів	10	1	-	4	5					
Тема 6.Аналіз якості хліба, муки та круп'яних виробів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність вуглеводовмісних продуктів та лікарських засобів	9	1	-	3	5					
Разом за змістовою частиною 1	**58**	**8**		**20**	**30**					

Змістова частина 2 Гігієнічна характеристика та хімічний склад соків, кави, чаю та шоколаду, меду										
Тема 8. Гігієнічна характеристика та хімічний склад фруктів та овочів. Вплив фруктів та овочів на процеси всмоктування ліків. Визначення показників якості та тотожності фруктів та овочів	8	2	-	2	4					
Тема 9.Гігієнічна характеристика та хімічний склад соків. Вплив соків на процеси всмоктування ліків. Визначення показників якості та тотожності соків	8	2	-	2	4					
Тема 10.Гігієнічна характеристика та хімічний склад алкогольних напоїв. Фальсифікація алкогольних напоїв. Взаємодія алкоголю з лікарськими засобами	6	2	-	4	4					
Тема 11.Гігієнічна характеристика та хімічний склад кави, чаю та шоколаду. Визначення показників якості та тотожності кави, чаю, шоколаду. Сумісність з лікарськими засобами	9	2	-	2	5					
Тема 12. Гігієнічна характеристика та хімічний склад меду. Визначення показників якості та тотожності меду. Лікувальна дія меду	7	1	-	2	4					
Тема 13.Гігієнічна характеристика та хімічний склад рослинних олій. Визначення показників якості та тотожності рослинних олій. Вплив і взаємодія жирної їжі на процеси всмоктування ліків.	9	1	-	4	4					
Тема 14. Гігієнічна характеристика та хімічний склад цукру та сахарозамінників	10	2	-	4	4					
Разом за змістовою частиною 2	**62**	**12**		**20**	**30**					
Усього годин	**120**	**20**		**40**	**60**					

5.Теми лекцій

№ з/п	Тема лекції	Кількість годин
1	Введення в броматологію. Характеристика, аналіз питної та мінеральних вод, рекомендації щодо застосування мінеральних вод	2
2	Характеристика, аналіз молока та молочних продуктів та сумісність з ЛЗ	4
3	Характеристика, аналіз м'яса та м'ясних продуктів, сумісність з ЛЗ	4
4	Характеристика, аналіз риби та рибних продуктів, сумісність з ЛЗ	2
5	Характеристика, аналіз хліба, хлібобулочних виробів, круп, сумісність з ЛЗ	2
6	Характеристика, аналіз овочів, фруктів, соків та меду	2
7	Характеристика, аналіз алкогольвмісних напоїв, взаємодія з ЛЗ	2
8	Характеристика, аналіз чаю, кави, шоколаду, сумісність з ЛЗ	2
Разом		**20**

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Аналіз якості питної та мінеральної води. Лікувальна дія мінеральних вод	4
2	Аналіз якості молока та молочних продуктів. Визначення показників якості та свіжості продуктів. Взаємодія молока з лікарськими засобами	4
3	Аналіз якості м'яса, риби, м'ясних та рибних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів	**6**
4	Аналіз якості хліба та круп'яних виробів. Визначення показників якостіта свіжості продуктів. Взаємодія вуглеводовмісних продуктів з лікарськими засобами	**4**
5	Аналіз якості овочів та фруктів. Визначення показників якостіта свіжості продуктів. Аналізякості соків. Визначення показників якостіта свіжості продуктів.Взаємодіясоків з лікарськимизасобами	**6**
6	Аналіз якості алкогольних напоїв. Визначення показників якості продуктів. Взаємодія алкоголю з лікарськими засобами	**6**
7	Аналіз якості чаю, кофе та шоколаду. Взаємодія пуриновмісних продуктів з лікарськими засобами	**4**
8	Аналіз якості меду. Взаємодія вуглеводовмісних продуктів з лікарськими засобами	**2**
Разом		**40**

7.Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікація сучасних продуктів харчування. їх біологічна та харчова цінність для різних верст населення	3
2	Питна та мінеральна вода. Фізичні та хімічні властивості води. Класифікація мінеральної води. Механізм лікувальної дії води мінеральної	3
3	Вплив технологічної обробки на мінеральний склад харчових продуктів. Фактори впливу на всмоктування мінеральних речовин	2
4	Особливості амінокислотного складу білків. Порівняння амінокислотного складу білків зернових культур з білками бобових культур, білків м'яса риби та молока	5
5	Біологічна та харчова цінність хліба, хлібобулочних виробів та круп. Взаємодія їжі з лікарськими засобами. Методи визначення свіжості хліба	2
6	Біологічна і харчова цінність цукру, сахарозамінників, меду та шоколаду	6
7	Біологічна і харчова цінність напоїв.Класифікаціянапоїв. Взаємодіяалкогольнихнапоїв з лікарськимизасобами	2
8	Методи визначення фальсифікацій харчових продуктів. Класифікація та ідентифікація харчових добавок	5
9	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність молочних продуктів	5
10	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність молока	5
11	Біологічна та харчова цінність рослинних олій. Класифікація та ідентифікація рослинних олій	3
12	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність чаю, кави, шоколаду	7
13	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність овочів, фруктів та соків	6
14	Взаємодія харчових продуктів та лікарських засобів	5
Разом		**60**

8. Індивідуальні завдання

Презентація та доповідь за окремими темами самостійної роботи

9. Методи навчання – лекції, лабораторні та практичні роботи

- пояснення;
-навчальна дискусія.

2.Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
-демонстрування;

3.Практичні методи навчання
- лабораторні роботи

10. Методи контролю

Поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістова частина 1				Змістова частина 2								
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11		
5	5	4	5	5	6	4	5	5	6	6	40	100

Т1, Т2 ... Т11 – теми змістових модулів.

12. Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

13. Рекомендована література

Базова

1. Гігієна та екологія [Текст] : підручник / А.Г. Дьяченко. За ред. В.Г. Бардова. — Вінниця : Нова Книга, 2006. — 720 с. + Гриф МОЗ. — Заміна. — 68-00.

2. Гігієна харчування з основами нутриціології [Текст] : підручник. — К. : Здоров'я, 1999. — 569 с. + Гриф МОЗ. — 22-00.

3. Гігієна харчування з основами нутриціології [Текст] : підручник у 2-х кн. Кн.1 / За ред. В.І. Ципріяна. — К. : Медицина, 2007. — 528 с. + Гриф МОЗ. — 87-50.

4. Гігієна харчування з основами нутриціології [Текст] : підручник. У 2-х кн. Кн.2 / За ред. В.І. Ципріяна. — К. : Медицина, 2007. — 544 с. + Гриф МОЗ. — 90-00.

5. Кормление и питание грудных детей и детей раннего возраста [Електронний

ресурс] :— Всемирная организация здравоохранения, 2001. — 382 с. — (Региональные публикации ВОЗ, Европейская серия).

Допоміжна

1. Учбовий посібник до практичних занять з загальної гігієни [Текст] : Для студентів загально-медичного факультету. У 2-х частинах. Ч. 2. — К. : Український державний медичний університет ім. О.О. Богомольця, 1994. — 15000-00.

2. **Бебешко, П. С.** Основи профілактичної медицини [Текст] : підручник / П. С. Бебешко, Ю. С. Скоробеха, О. П. Коріняк. — 2-ге вид., перероб. та доп. — К. : ВСВ "Медицина", 2011. — 184 с. + Гриф МОЗ. — 40-00.

3. **Гончарук, Є. Г.** Комунальна гігієна [Текст] : підручник / Є. Г. Гончарук. — К. : Здоров'я, 2003. — 725 с. + Гриф МОЗ. — 47-00.

4. **Даценко, І. І.** Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології [Текст] : підручник / І. І. Даценко, Р. Д. Габович. — 2-е вид., перероб. та доп. — К. : Здоров'я, 2004. — 792 с. + Гриф МОЗ. — 42-94.

5. **Даценко, І. І.** Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології [Текст] : навч. посіб. / І. І. Даценко, Р. Д. Габович. — К. : Здоров'я, 1999. — 694 с. + Гриф МОЗ. — Заміна. — 22-00.

6. **Даценко, І. І.** Гігієна дітей і підлітків [Текст] : підручник / І. І. Даценко, М. Б. Шегедин, Ю. І. Шашков. — К. : Медицина, 2006. — 304 с. + Гриф МОЗ. — 28-00.

7. **Дьяченко, А. Г.** 1070 Методичні вказівки до практичних занять. Загальна гігієна [Текст] : для студ. 3-го курсу мед. ф-ту спец. 7.110101 денної форми навчання. Ч.3 / А. Г. Дьяченко. — Суми : СумДУ, 2006. — 121 с. — 7-32.

8. **Дьяченко, А. Г.** Методичні вказівки до індивідуальних домашніх завдань (ІДЗ). Гігієна харчування [Текст] : для студ. 3-го курсу мед. ф-ту спец. 7.110101 денної форми навчання / А. Г. Дьяченко. — Суми : СумДУ, 2005. — 43 с. — 1-49.