

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Біологічний факультет  
Кафедра фізіології людини і тварин

Затверджено  
на засіданні кафедри фізіології людини і тварин  
біологічного факультету  
Львівського національного  
університету імені Івана Франка  
(протокол № 8 від 22 березня 2023 р.)

Завідувач кафедри   
Володимир МАНЬКО

Силабус з навчальної дисципліни «Основи нутриціології»,  
що викладається в межах ОПП «Лабораторна діагностика біологічних систем»  
другого (магістерського) рівня вищої освіти для здобувачів  
зі спеціальності 091 Біологія та біохімія

Львів – 2023

**Силабус курсу «Основи нутриціології»**  
**2023–2024 н.р.**

<b>Назва курсу</b>	Основи нутриціології
<b>Адреса викладання курсу</b>	вул. Грушевського 4, 79005 Львів
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	біологічний факультет, кафедра фізіології людини і тварин
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	09 Біологія / 091Біологія та біохімія
<b>Викладачі курсу</b>	Доц. Білонога Ольга Олегівна <a href="mailto:olha.bilonoha@lnu.edu.ua">olha.bilonoha@lnu.edu.ua</a>
<b>Контактна інформація викладачів</b>	
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	щовівторка, 12:00–13:00 год (вул. Грушевського 4, ауд. 136)
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про курс</b>	Курс спрямований на ознайомлення з основними процесами обміну речовин та утворення енергії. Вивчення курсу сформує у студентів теоретичні та практичні знання про здорове харчування.
<b>Коротка анотація курсу</b>	<p>Дисципліна «Основи нутриціології» є вибірковою дисципліною зі спеціальності 091 – Біологія та біохімія для освітньої програми магістра, яка викладається у II семестрі в обсязі 4-х кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою).</p> <p>Програма навчальної дисципліни складається з двох змістових модулів:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Загальна інформація про організацію травлення, обмін речовин та енергії, характеристика основних компонентів продуктів харчування .</li> <li>Загальна характеристика вікових особливостей харчування, роль нутрієнтів на роботу мозку, а також вплив стресу на харчову поведінку людини.</li> </ol> <p>У першому модулі розглядають основні етапи травлення, властивості води, характеристику макромолекул (білки, жири, вуглеводи) та вітамінів і мінералів, їх роль у функціонуванні організму, принципи та закони здорового харчування.</p> <p>У другому модулі вивчають особливості харчування різних вікових груп населення, вплив нутрієнтів, а також стресу на функціонування мозку та організму в цілому.</p>
<b>Мета та цілі курсу</b>	<p>Метою викладання навчальної дисципліни “Основи нутриціології” є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основами здорового харчування та харчових продуктів.</p> <p>Основною ціллю вивчення дисципліни “Основи нутриціології” є формування у здобувачів практичні і теоретичні знання про раціональне харчування.</p>
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	<p>Основна література:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Клевець М.Ю., Манько В.В. Фізіологія людини і тварин. Книга 2. Фізіологія вісцеральних систем : Навчальний посібник. – Львів, 2002. – 233 с.</li> <li>Sherwood, Lauralee. Human Physiology: From Cells to Systems, 9th edition, Brooks/Cole, Cengage Learning, 2016. - 912 p.</li> </ol>

	<p>3. Бабський А. Основи біоенергетики : підручник [для студ.вищ.навч.закл.] / А.Бабський, О.Іккерт, В.Манько. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2017. – 312 с.</p> <p>4. Зубар Н.М. Фізіологія харування : практикум. Навчальний посібник / Н.М. Зубар, Ю.В. Руль, М.К. Булгакова – К. : «Центр учебової літератури», 2013. – 208 с.</p> <p><b>Додаткова</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “Basic Nutrition Facts: A Nutrition Reference,” Michigan Department of Public Health publication no. H-808, 1/89.</li> <li>2. Franco. D A, Williams, C.E. “Airs, Waters, Places” and other Hippocratic writings: Inference for control of foodborne and waterborne disease. Environmental Health, 2000: 00 9-14.</li> </ol>
<b>Тривалість курсу</b>	Два семестри
<b>Обсяг курсу</b>	П'ятий семестер: 1 кредит ECTS, 30 год, з яких 10 год лекційних занять, 10 годин практичних занять та 10 год самостійної роботи Шостий семестр: 3 кредити ECTS, 90 год, з яких 90 год самостійної роботи
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>знати:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особливості будови та організації травлення, обмін речовин та енергії;</li> <li>• характеристику білків, жирів та вуглеводів;</li> <li>• роль вітамінів та мінералів;</li> <li>• вплив продуктів харування на роботу мозку;</li> <li>• поняття раціонального харування та його закони, вимоги до харчового раціону.</li> </ul> </li>   <li>- <b>вміти</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• інтерпретувати дані та складати раціон харування відповідно до потреб;</li> <li>• аналізувати склад продуктів харування;</li> <li>• володіти методами дослідження харчового статусу та розрахунку енерговитрат;</li> <li>• аналізувати роль продуктів у підтриманні здоров'я людини.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Ключові слова</b>	Здорове харування, раціональне харування
<b>Формат курсу</b>	заочний
<b>Теми</b>	проведення лекцій, практичних занять та консультації
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	Наведено у табл. 1 залік у кінці семестру (тестові завдання та поширені питання)
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу здобувачі вищої освіти потребують базових знань із загальної біології.
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	лекція, презентація (ілюстрація, демонстрація), розповідь, пояснення, дискусія
<b>Необхідне обладнання</b>	персональний комп'ютер, загальнозважовані комп'ютерні програми і операційні системи, проектор, екран

<b>Критерії оцінювання (окрім для кожного виду навчальної діяльності)</b>	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумкова оцінка є сумою поточної успішності. Поточна успішність (100 % сумарної оцінки) розраховуються наступним чином: <ul style="list-style-type: none"> <li>• бали за модульні контрольні (50 % оцінки) – максимально по 25 балів за кожну; модульні контрольні роботи включають закриті тести.</li> <li>• практичні заняття (30 % оцінки) – максимально 30 балів;</li> <li>• індивідуальне завдання (20 % оцінки) максимально 20 балів.</li> </ul> Всього: $50+30+20=100$ балів.
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Таблиця 1  
Схема курсу «Основи нутриціології»

Тиждень	Тема занять (перелік питань)	Форма діяльності та обсяг годин	Додаткова література / ресурс для виконання завдань (за потреби)	Термін виконання
<b>I семестр</b>				
17	Здорове харчування та його роль. Анатомо-фізіологічні особливості травлення.	Лекції – 2 год, практ. заняття – 2 год, самостійна робота – 2 год		1 тиждень
18	Обмін речовин та енергії. Поняття метаболізму та калорію.	Лекції – 2 год, практ. заняття – 2 год, самостійна робота – 2 год		1 тиждень
19	Основні складові компоненти їжі і їх роль у формуванні здоров'я.	Лекції – 4 год, практ. заняття – <del>4</del> год, самостійна робота – 2 год		1 тиждні
20	Жировий і вуглеводневий обмін	Лекції – 2 год, практ. заняття – 2 год, самостійна робота – 2 год		1 тиждень
21	Вітаміни та мінерали. Антиоксиданти.	Лекції – 2 год, практ. заняття – 2 год, самостійна робота – 2 год		1 тиждень
<b>II семестр</b>				
17- 18	Вплив продуктів харчування на діяльність ЦНС	Самостійна робота – 45 год		2 тижні
19-21	Розлади харчової поведінки	Самостійна робота – 45 год		3 тижні

Автор

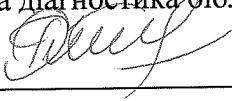
Ольга Білонога

"Погоджено"

Голова методичної ради  
біологічного факультету  
Віталій ГОНЧАРЕНКО

"15" березня 2023 р.

Гарант ОПП «Лабораторна діагностика біологічних систем»



Олена СТАСІК

"14" березня 2023 р.