



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Їжа як код здоров'я: наука про харчування людини»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (3,0 кредити)

Освітньо-професійна програма	Всі ОП ННІБХБ
Спеціальність	Всі спеціальності
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський), другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Язловицька Л.С., доцент кафедри молекулярної генетики та біотехнології, к.б.н., доцент http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/60
Контактний тел.	+38-0372- 58-48-42
E-mail:	l.yazlovitska@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	посилання на сторінку навчальної дисципліни в Moodle
Консультації	Щотижня, вівторок, 13-00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни полягає у тому, щоб сформувати у студентів системні знання щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму. **Завданням** курсу є розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму.

Курс спрямований на розвиток здатності аналізувати взаємозв'язки між якістю харчування та станом здоров'я людини.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Травлення і регуляція: як працює система забезпечення організму	
Тема 1	Трофогігієна і основи раціонального харчування
Тема 2.	Система травлення: від їжі до метаболітів
Тема 3	Вплив харчування на організм: системний рівень
МОДУЛЬ 2. Харчування як фактор здоров'я і адаптації	
Тема 4	Нутрієнти: білки, жири, вуглеводи, вітаміни і мінерали
Тема 5	Харчування і здоров'я: від норми до патології
Тема 6	Лікувальне та альтернативне харчування: наука vs міфи

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекції, семінарські заняття, самостійна робота.

Методи навчання: презентація, лекція-бесіда, лекція-візуалізація, колаборативне навчання: групові проекти, спільні розробки, проектно-орієнтоване навчання, навчальна дискусія, мозкова атака, кейс-метод.

Освітні технології: традиційні, проблемного викладу, дистанційного навчання.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування (семинар), письмове опитування (тести, контрольні роботи).

Підсумковий контроль – залік (тестування, дві відкриті відповідь).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/plozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <https://scholar.google.com.ua/> – пошукова система по науковій літературі. Включає статті великих наукових видавництв, архіви препринтів, публікації на сайтах університетів, наукових суспільств і інших наукових організацій.
2. <http://scienceresearch.com/scienceresearch> – наукова пошукова система, що здійснює повнотекстовий пошук у журналах багатьох великих наукових видавництв, таких як Elsevier, Highwire, IEEE, Nature, Taylor & Francis і ін.
3. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/> – електронна база даних медичних і біологічних публікацій, в якій викладені абстракти публікацій англійською мовою.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Їжа як код здоров'я: наука про харчування людини» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
([покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри](#))

Детальна інформація щодо навчальної дисципліни «Їжа як код здоров'я: наука про харчування людини» висвітлена у презентації