

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Гарант освітньої програми
_____ Катерина КАЛАЙДА
« 29 » _____ 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Технологія продуктів харчування функціонального
призначення**

Освітній рівень	Магістр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Технології харчування
Факультет	Інженерно-технологічний

Умань – 2025

Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології». – Умань: Уманський НУ, 2025. – 12 с.

Розробник: к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій

 Катерина КАЛАЙДА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Зав. кафедри  Андрій ЧЕРНЕГА
«29» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова  Ірина ЗАМОРСЬКА

«29» серпня 2025 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 54	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність: G13 Харчові технології	Рік підготовки:	
		1-й	
Змістових модулів – 7		Семестр	
		2-й	
Загальна кількість годин: 150	Освітній ступінь: магістр Освітня програма Технології харчування	Лекції	
		40 год.	
		Лабораторні	
		64 год.	
		Самостійна робота	
		46 год.	
		Вид контролю: екзамен	

2. Мета і завдання дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва, затвердженого Вченою радою від 08.10.2020 (протокол №1) із змінами та доповненнями від 11.07.2024 (протокол №8).

Мета дисципліни:

Метою вивчення дисципліни «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення» є формування у студентів компетенцій які створять цілісну систему знань і умінь з питань розробки продуктів функціонального призначення.

Завданнями дисципліни – формування уявлення про формування нової науки створення продуктів функціонального призначення, ознайомлення з науково-нормативною, організаційною та технічною базою для створення продуктів із заданими властивостями, опанування методологічними підходами створення нових харчових продуктів.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

актуальні проблеми якості продукції та послуг у сучасних умовах ринкових відносин; основні терміни і поняття продуктів функціонального призначення; теоретичні основи проектування функціонального призначення.

При вивченні дисципліни студент повинен вміти: користуватися нормативними документами, які регламентують вимоги до створення продуктів функціонального призначення; конструювати та проектувати продукти функціонального призначення.

Вивчення навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» передбачає формування та розвиток у здобувачів і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Технології харчування» спеціальності 181 Харчові технології (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

		РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
		РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
		РН 12	Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.
ЗК 3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
ФК 7	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.	РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
		РН 12	Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.
ФК 8	Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.	РН 12	Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.
		РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною

дисципліною « Технологія продуктів харчування функціонального призначення»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	класифікації і характеристики харчових продуктів функціонального призначення	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
1.2	основних принципів конструювання продуктів харчування функціонального призначення на основі нутриціології та харчової комбінаторики		
1.3	методику підбору асортименту продукції і складання технологічних схем її виготовлення та методики їх розрахунків		
1.4	вимоги стандартів щодо якості продукції		
2	Уміння/навички:		
	створення та конструювання продуктів харчування функціонального призначення на основі нутриціології та харчової комбінаторики	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
	проведення комплексної оцінки якості продуктів харчування функціонального призначення		
3	Комунікація:		
	закріплення та поглиблення набутих теоретичних та практичних знань, опанування вміннями й навичками їх застосування при вирішенні конкретних завдань при створенні продуктів харчування функціонального призначення	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
4	Відповідальність і автономія		
	Здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
	Вміти конструювати, розробляти і впроваджувати технології при створенні продуктів харчування функціонального призначення	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль

Таблиця 3

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з

навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення»

Програмний результат навчання	Метод навчання	Методи контролю
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 12. Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.	лекція, лабораторне заняття, відпрацювання навичок, заняття-експеримент, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1 Вступ, зміст, мета і завдання дисципліни. Вчення про основи харчування. Стан харчування і здоров'я людини. Рекомендації щодо раціонального харчування окремих верств населення.

Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Систематизація основних видів харчової продукції. Проблеми створення і виробництва функціональних продуктів. Правові аспекти функціональних продуктів.

Content Module 2: Food and Biologically Active Additives, Natural Biocorrectors. Directions for Expanding the Functional Food Market Sector. Natural Biocorrectors.

Токсикологічна оцінка харчових добавок. Нормативно законодавча база, що регламентує застосування харчових добавок в Україні. Основні критерії безпеки харчових добавок. Етапи гігієнічної регламентації харчових добавок у виробництві спеціальних харчових продуктів.

Змістовий модуль 3. Конструювання продуктів харчування функціонального призначення на основі нутриціології та харчової комбінаторики. Поетапна розробка рецептури продукту. Теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продуктів харчування функціонального призначення. Концептуальні засади до моделювання функціональних харчових композицій і кулінарної продукції. Практичні засади створення продукції функціонального призначення.

Змістовий модуль 4. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів. Критерії вибору харчових мікроінгредієнтів або природних джерел біологічно активних речовин. Способи внесення мікроінгредієнтів у харчові маси. Класифікація харчових інгредієнтів.

Змістовий модуль 5. Природні фізіологічно функціональні продукти. Функціональні властивості зернобобових та продуктів їх переробки. Функціональні властивості фруктоовочевих і олійних культур.

Зерноборошняні товари функціонального призначення. Зерно як основа зернових продуктів і харчових концентратів функціонального спрямування. Функціональні продукти із зернової сировини на основі біотехнологій. Функціональні продукти із сої і тритікале. Крупи і споріднені продукти функціонального призначення. Макаронні вироби функціонального призначення. Хлібобулочні вироби з використанням функціональних інгредієнтів.

Властивості фруктово-овочевих і олійних культур: обліпіха крушино подібна, ревінь, ядро горіхів, ляна олія, їх функціональні властивості. Нетрадиційна сировина для спеціальних харчових продуктів: амарант, спіруліна.

Змістовий модуль 6. Кондитерські вироби функціонального призначення. Цукристі кондитерські вироби функціонального призначення. Борошняні кондитерські вироби функціонального призначення. Технологія дієтичних жельованих виробів. Асортимент мармеладу функціонального призначення: розробки українських та закордонних вчених. Технологія збивних кондитерських виробів функціонального призначення: зефір, пастила, лукум, збивні цукерки. Збивні кондитерських виробів з про- та пребіотиками. Ірис і драже функціонального призначення. Асортимент дієтичних кондитерських виробів.

Змістовий модуль 7. Функціональні напої. Класифікація функціональних напоїв в Україні. Напої загальнозміцнювальної та профілактичної дії. Напої адаптогенної дії та спеціального призначення.

Напої загальнозміцнюючої дії, що забезпечують оптимальну життєдіяльність за рахунок есенціальних нутрієнтів. Напої профілактичної дії, що забезпечують профілактику загострення хронічних захворювань. Напої адаптогенної дії, що забезпечують оптимальне функціонування організму в умовах підвищених інтелектуальних і фізичних навантажень. Напої спеціального призначення, що підвищують стійкість до екстремальних дій. Безалкогольні напої, соки, виготовлені на натуральній основі з фруктів, ягід, овочів. Консервовані функціональні напої. Функціональні безалкогольні напої. Лікарські рослини, що використовують для збагачення напоїв спеціального призначення. Фізико-хімічні та органолептичні характеристики розроблених напоїв спеціального призначення. Нові напрями створення напоїв - drinks breakfast. Напої для спортсменів: з екстрактами рослин, збагачені Йодом та Аскорбіновою кислотою. Класифікація та характеристика напоїв для спортсменів відповідно до рекомендацій Наукового комітету з питань харчування Європейської комісії: категорія А – багаті на вуглеводи енергетичні, категорія В – вуглеводно-електролітні розчини, категорія С – білки та білкові компоненти, категорія Д – біологічно-активні добавки (есенційні нутрієнти).

Змістовий модуль 8. Молочні продукти функціонального призначення. Стан виробництва функціональних молочних продуктів. Класифікація і формування

асортименту функціональних молочних продуктів. Використання функціональних інгредієнтів і харчових добавок для молочних продуктів. Продукти з невеликою кількістю жиру, з додаванням фруктового або овочевого соку, напої, у тому числі на основі сироватки, збагачені вітамінами, мікроелементами, природною клітковиною та ін. Функціональні молочні продукти з включенням зернобобових і продуктів їх переробки. Функціональні молочні продукти з використанням нетрадиційної сировини. Молочні продукти з симбіотичними властивостями та для дитячого харчування.

Змістовий модуль 9. Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення. М'ясо як спеціальний харчовий продукт. Біологічно активні речовини яловичини і свинини: L-карнітин, холін, коензим Q10, α -ліпоева кислота. Тенденції створення м'ясних продуктів з використанням сировини тваринного походження. М'ясні функціональні продукти: для профілактичного, лікувального і реабілітаційного харчування. Компоненти м'ясних страв та виробів функціонального призначення: сировина тваринного походження (печінка курчат, альбумін харчовий), мінерально-білкові добавки, що містять колаген, мінеральний збагачувач із шкаралупи курячих яєць, баластні речовини й Кальцій, солі заліза, морська капуста і йодвмісні добавки. Технологія м'ясних виробів з використанням зернової сировини, її особливості. Технологія м'ясних виробів з використанням нетрадиційної сировини. Технологія ковбасних виробів функціонального призначення. Технологія м'ясних напівфабрикатів функціонального призначення з використанням червоної пальмової олії «Carotino», олії лляної харчової, соєвого борошна, квасолевого борошна, харчових волокон.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	У тому числі				Усього	У тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. Технологія продуктів харчування функціонального призначення										
Змістовий модуль 1. Вступ. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	12	4			10					
Змістовий модуль 2. Food and Biologically Active Additives, Natural Biocorrectors. Directions for Expanding the Functional Food Market Sector. Natural Biocorrectors.	21	4		8	12					
Змістовий модуль 3. Розробка продуктів харчування функціонального призначення на основі нутриціології та харчової комбінаторики.	14	4		4	12					
Змістовий модуль 4. Природні фізіологічно функціональні продукти	19	8		10	12					
Змістовий модуль 5. Кондитерські вироби функціонального призначення	20	6		4	12					
Змістовий модуль 6. Функціональні напої	18	6		8	12					
Змістовий модуль 7. Продукти тваринництва функціонального призначення	16	8		8	12					
Усього годин	150	40		64	54					

5 Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	
1	Технологія ресторанної продукції функціонального призначення. Розробка технологічної документації для виробництва страв за новими технологіями	2	
2	Рослинна сировина, соки із них як продукти функціонального призначення: асортимент, вміст основних бар, що мають імуномодулюючу та антиоксидантну дію. Раціональні норми добового споживання БАР	8	
3	Технологія виробництва антиоксидантних БАД із пряно-ароматичної та лікарської сировини	4	
4	Технології продуктів функціонального призначення з використанням природного імуномодулятора	4	
5	Харчові волокна, їх використання для створення ресторанної продукції функціонального призначення	4	
6	Наукові основи розробки технології приготування страв для людей з йододефіцитними захворюваннями і на целіакію	4	
7	Розробка зерноборошняних продуктів зниженої калорійності	4	
8	Натуральні барвники із рослинної сировини, їх використання для створення ресторанної продукції функціонального призначення	4	
Разом		38	

6 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Функції їжі, теоретичні аспекти гігієнічних основ якості й безпечності харчування.	10	
2	Інгредієнтний склад функціональних продуктів.	12	
3	Функціональні продукти і функціональне харчування.	12	
4	Харчові добавки.	12	

5	Природні фізіологічно функціональні харчові продукти.	12	
6	Функціональні напої	12	
7	Жирові продукти функціонального призначення	12	
Разом		82	

7 Методи навчання

Під час викладання дисципліни використовуються наступні методи навчання:

Традиційні методи:

Лекція, лабораторне заняття, самостійна робота.

Інформаційні методи навчання:

метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання.

Дистанційне навчання – індивідуалізований процес передання і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого- педагогічних. та інформаційно-комунікаційних технологій. Дистанційне навчання в Уманському НУ здійснюється відповідно до положення «Про систему управління навчанням MOODLE Уманського національного університету садівництва»

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/Legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-sistemu-upravlinnya-navchannyam-Moodle-Umanskogo-NUS.pdf>

Перелік наочних та технічних засобів навчання

Наочні засоби:

- слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point; відео-презентації;
- інформаційні стенди у навчальних аудиторіях кафедри харчових технологій;
- нормативно-технічна документація.

Технічні засоби:

- ваги електронні;
- шпатель, совочок, щіточка;
- сушильна шафа СЭШ-3М;
- ексикатор;
- лупа конічна зі збільшенням в 4–5 раз;

- центрифуга ЦЛҮ-1
- пробіркотримач
- аквадистилятор MICRODE-5
- витяжні шафи
- хімічний посуд
- реактиви
- подрібнювач лабораторний Braun
- посуд для дегустації

8 Методи контролю

Дисципліна має сім змістових модулів, які охоплюють матеріали усіх тем.

Поточний контроль реалізується у формі опитування, захисту лабораторних робіт. Оцінку на лабораторному занятті студент отримує за виконані лабораторні роботи, зроблені доповіді, активність під час обговорення дискусійних питань, прояв лідерських якостей. Самостійна робота представляється у вигляді презентацій, звітів про виконання самостійних завдань.

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

Лабораторних занять – 40 балів;

Самостійна робота – 30 балів;

Підсумковий контроль – 30 балів.

9 Розподіл балів, які отримують студенти

з навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування
функціонального призначення»

Модуль 1							Підсумковий контроль	Сума
ЗМ1	ЗМ2	ЗМ3	ЗМ4	ЗМ5	ЗМ6	ЗМ7	30	100
10	15	10	5	15	15	5		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку

90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язкові повторним вивченням дисципліни

10 Методичне забезпечення

1. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт студентами спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчування») / укладач К.В. Калайда. Умань.: Уманський НУ, 2025. 33 с.

2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчування») / укладач К.В. Калайда. Умань.: Уманський НУ, 2025. 11 с.

11 Рекомендована література

Базова

1. Мостова Л.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Харків, 2013. 450 с.

2. Сірохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення Київ: «Центр учбової літератури», 2017. 544 с.

3. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П. О. Карпенка. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.

4. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М. Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашканюк.: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.

5. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б.; ред. М.І. Пересічного]. К.: КНТЕУ, 2012. 718 с.

Допоміжна

Періодичні видання

6. Verschuren P.M. Functional Foods: Scientific and Global Perspectives / P.M. Verschuren // British Journal of Nutrition. 2012. №88, Suppl. 2. P. 125-130.

7. Roberfroid M.B. Concepts in Functional Foods: The Case of Inulin and Oligofructose/ M.B. Roberfroid // Journal of Nutrition. 1999. Is. 29. S. 1398-1401.

8. Roberfroid M.B. Dietary fiber, inulin, and oligofructose: A review comparing their physiological effects. Critical reviews in food science and nutrition. 1993. Is. 33. P. 103-48.

9. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 06.09.05 р. № 2809-IV.

10. Roberfroid M.B. Concepts and strategy of functional food science: the European perspective / M.B. Roberfroid // American Journal of Clinical Nutrition. 2000. Vol. 71. № 6. S. 1660-1664.

11. Чумак Н.Е. Оптимизация рационов питания с помощью функциональных пищевых продуктов: [Електронний ресурс] / Чумак Н.Е., Голинько О.Н., Подрушняк А.Е. // Проблеми харчування. 2015. № 4. С. 15-21. Режим доступу до журн. http://medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2005.htm

12 Інформаційні ресурси

12. http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA57/A57_R17-ru.pdf

13. http://medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2019/n04_1_3.htm

13 Перезарахування та визнання результатів навчання

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

14 Політика академічної доброчесності

Забезпечення високих стандартів академічної етики, довіри до результатів навчання та наукових досягнень, формування культури чесності, відповідальності та поваги в освітньому середовищі УНУ.

Для здобувачів вищої освіти гідним є ефективно розподіляти час на пошук і вивчення матеріалів, необхідних для підготовки якомога якісної роботи, чесно та відповідально готуватись до поточного, модульного і підсумкового контролю, докладаючи зусиль до своєчасного виконання всіх завдань, подавати на оцінювання лише самостійно виконану роботу, що не є запозиченою або переробленою з іншої, виконаної третіми особами.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат, а також звертатися за консультаціями з

питань правильного цитування і академічного письма.

15 Зміни у робочій програмі (2025–2026 н. р.)

Оновлено теми відповідно до програмних результатів навчання. Проведено перерозподіл балів оцінювання, які отримують студенти впродовж вивчення дисципліни.