

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
гірничої справи, природокористування
та будівництва

26 серпня 2025 р., протокол № 7

Голова Вченої ради



Володимир КОТЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА

вибіркової навчальної дисципліни

«Трофологія»

Схвалено на засіданні кафедри здоров'я
природи та якості харчових ресурсів

25 серпня 2025 р., протокол № 7

Завідувач кафедри

Михайло КЛЮЧЕВИЧ

Розробники: д. с.-г. н., професор, завідувач кафедри здоров'я природи
та якості харчових ресурсів Михайло КЛЮЧЕВИЧ;
к. с.-г. н., доцент, кафедри здоров'я природи
та якості харчових ресурсів Сергій ВИГЕРА.

Житомир

2025–2026 н. р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 2

Робоча програма вибіркової навчальної дисципліни «Трофологія» затверджена Вченою радою факультету гірничої справи, природокористування та будівництва від 26 серпня 2025 р., протокол № 07.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Кількість кредитів 4	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»	вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність 201 «Агрономія»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		4-й	4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних 4 самостійної роботи – 3,5	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		32 год.	6 год.
		Практичні	
		32 год.	6 год.
		Лабораторні	
		- год.	- год.
		Самостійна робота	
		56 год.	108 год.
		Вид контролю: 2-й семестр – залік	

Частка аудиторних занять і частка самостійної та індивідуальної роботи у загальному обсязі годин з навчальної дисципліни становить:

- для денної форми навчання – 53,33 % аудиторних занять, 46,67 % самостійної та індивідуальної роботи;

- для заочної форми навчання – 10,00 % аудиторних занять, 90,00 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок про різновидності біоти царств органічного світу, особливостей їх живлення та трофічних ланцюжків у якості продуцентів, консументів і редуцентів, позитивного і негативного значення щодо їжі людини, закономірностей мудрої їди, напрямків і систем виробництва різновидностей продукції для приготування їжі.

Завданнями навчальної дисципліни є:

– набуття студентами знань про біохімічний склад фізіологічних з біологічно-активними властивостями летких і не летких сполук, їх компонентів і комплексів, що входять до складу рослин;

- формування у студентів навички про широко відомі та перспективні види органічного світу; особливості введення в культуру природних рослин, вирощування рослин, збирання сировини, її зберігання, переробку та використання;

- формування у студентів навички про широко відомі та перспективні види тваринного світу; особливості введення в культуру природних тварин, вирощування тварин, переробку та використання;

- вміння формувати студентами стратегії і тактики використання різновидностей органічного світу, одержання екологічно чистої продукції для приготування різновидностей страв;

- сформувати систему знань про фітонцидно-лікувальні властивості різних груп рослин для отримання екологічно чистої продукції в асортименті для різних галузей народно-господарського комплексу;

- виховання у студентів розуміння оптимізації використання різновидностей харчових ресурсів для приготування корисних страв з метою правильного харчування.

Після вивчення дисципліни "Трофологія" студент отримає:

Знання:

- 1) демонструвати знання щодо видового розмаїття царств органічного світу;
- 2) знати місце їжі людини в контексті живлення різновидностей органічного світу;
- 3) засвоїти харчові ресурси для мудрої їжі людини;
- 4) розуміти основні напрямки та системи виробництва продукції для їжі людини;

Вміння:

- 1) аналізувати особливості живлення та трофічні ланцюжки органічного світу;
- 2) готувати їжу для мудрої їди людини

Навички:

1. Проводити аналіз кейс-стаді та застосовувати міжнародний досвід ефективного використання різновидностей органічного світу для приготування та правильного вживання страв.

2. Розробляти рекомендації щодо вирощування, збирання, зберігання та застосовувати в практичному житті основні види рослин та приготування страв.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 5

3. Ефективно комунікувати та співпрацювати в міждисциплінарному та міжнародному контексті з питань вирощування, збирання, зберігання та застосовувати в харчуванні основні види органічного світу

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;
- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;
- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно;
- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;
- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;
- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 6

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. Трофологія – життєво необхідний науково-освітній напрям.

Змістовий модуль 1. Трофологія органічного світу екосистем та його природні регулюючі механізми.

Тема 1. Природа України, її життєві та трофічні процеси, правильне природокористування з метою харчування.

Природа України як цілісна природна система. Життєві процеси в природних екосистемах. Трофічні процеси та харчаві ланцюги. Природні ресурси України як основа харчового забезпечення. Правильне природокористування як основа сталого харчування.

Тема 2. Місце трофології в системі наук про життєві процеси.

Системи наук про життєві процеси. Мультидисциплінарний напрям про життєві процеси – Вітатералогія та/або Віталогія.

Тема 3. Трофіка продуцентів, зокрема рослин і грибів. Принципи розвитку фітології та фітопродуцентології.

Трофологічна класифікація та спеціалізація рослинного світу. Трофіка продуцентів, зокрема рослин і грибів. Принципи розвитку фітології та фітопродуцентології.

Тема 4. Трофіка консументів і редуцентів, зокрема мікроорганізмів.

Трофіка неклітинних. Трофіка клітинних (одно- та багатоклітинних).

Тема 5. Трофіка тваринного світу – гексапод.

Трофіка видів із царства тварини. Трофіка видів гексапод, зокрема комах, із царства тварини.

Тема 6. Абіотичні чинники впливу на трофічні процеси біоти та життя людей.

Житлова спеціалізація видів органічного світу. Космічні чинники впливу на трофологічні процеси. Планетарні чинники впливу на трофологічні процеси.

Змістовий модуль 2. Теорія і практика трофіки людини.

Тема 7. Хомологія та хомотрофологія, їх суть, завдання, перспективи розвитку.

Аргументація термінів в системі наук щодо живлення біоти, їжі та їди людини. Закономірності та принципи харчування людини.

Тема 8. Харчові ресурси для їжі та їди, напрямки та системи виробництва харчових продуктів.

Методологія забезпечення здоров'я природи. Різноманітності харчових ресурсів. Малопоширені та перспективні харчові ресурси України, їх перспективи.

Тема 9. Напрямки та системи виробництва харчових продуктів. Харчування та живлення.

Основні напрямки та системи виробництва харчових продуктів. Фізіологія харчування (їди). Холістичний світогляд щодо живлення, їжі та їди (трофіки).

Тема 10. Організаційно-правова методологія їжі та їди.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 7

Теорії, концепції та принципи харчування. Нормативно-законодавча база харчування. Загальні аспекти трофології людини. Броматологія – вчення про харчові продукти.

Тема 11. Альтернативний тваринному білок та перспективи його виробництва.

Аргументація обмеження вживання тваринної їжі. Сучасний стан виробництва продукції з високим вмістом білку. Перспективи виробництва альтернативного білку.

Тема 12. Харчова промисловість та технології.

Галузі харчової промисловості. Формування готових страв для їди.

Тема 13. Методологія приготування та вживання різновидностей напоїв.

Загальні особливості різновидностей напоїв. Особливості вживання різновидностей напоїв.

Тема 14. Фітонцидно-лікувальні види рослини для приготування страв.

Загальні принципи використання фітонцидних і лікувальних властивостей харчових рослин. Основні види харчових рослин, що мають фітонцидно-лікувальні властивості. Отруйні властивості рослин.

Тема 15. Нутриціологія та нутріціологія – вчення про харчові речовини (нутриєнти). Дієтологія та фізіологія харчування.

Нутриціологія та нутріціологія. Групи макронутрієнтів. Дієтологія – актуальне вчення про їжу та їду.

Тема 16. Вегетаріанство та веганство в хомотрофології.

Теоретичні аспекти здорового харчування людей. Вегетаріанство, його суть і принципи. Веганство, його суть та принципи. Особливості підбору продукції, приготування страв і їди в умовах вегетаріанства та веганства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 8

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
МОДУЛЬ 1 Трофологія – життєво необхідний науково освітній напрям								
Змістовий модуль 1. Трофологія органічного світу екосистем та його природні регулюючі механізми.								
Тема 1. Природа України, її життєві та трофічні процеси, правильне природокористування з метою харчування	6	2	2	2	40	2	2	36
Тема 2. Місце трофології в системі наук про життєві процеси	6	2	2	2				
Тема 3. Трофіка продуцентів, зокрема рослин і грибів. Принципи розвитку фітології та фітопродуцентології	8	2	2	4				
Тема 4. Трофіка консументів і редуцентів, зокрема мікроорганізмів	8	2	2	4				
Тема 5. Трофіка тваринного світу – гексапод	6	2	2	2				
Тема 6. Абіотичні чинники впливу на трофічні процеси біоти та життя людей	8	2	2	4				
Разом за змістовий модуль 1	34	10	10	14	40	2	2	36
Змістовий модуль 2. Теорія і практика трофології людини								
Тема 7. Хомологія та хомотрофологія, їх суть, завдання, перспективи розвитку	8	2	2	4	40	2	2	36
Тема 8. Харчові ресурси для їжі та їди, напрямки та системи виробництва харчових продуктів	6	2	2	2				
Тема 9. Направки та системи виробництва харчових продуктів. Харчування та живлення	8	2	2	4				
Тема 10. Організаційно-правова методологія їжі та їди	8	2	2	4				
Тема 11. Альтернативний тваринному білок та перспективи його виробництва	8	2	2	4	40	2	2	36
Тема 12. Харчова промисловість та технології	8	2	2	4				
Тема 13. Методологія приготування та вживання різновидностей напоїв	8	2	2	4				
Тема 14. Фітонцидно-лікувальні види рослини для приготування страв	8	2	2	4				
Тема 15. Нутриціологія та нутріціологія – вчення про харчові речовини (нутриєнти). Дієтологія та фізіологія харчування	8	2	2	4				
Тема 16. Вегетаріанство та веганство в хомотрофології	8	2	2	4				
Разом за змістовий модуль 2	86	22	22	42	80	4	4	72
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1	120	32	32	56	120	6	6	108
ВСЬОГО	120	32	32	56	120	6	6	108

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 9

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1			
ЗМ 1. Трофологія – життєво необхідний науково освітній напрям			
1	Тема 1. Терміни та їх визначення щодо органічного світу в системі наук про життєві процеси.	2	2
2	Тема 2. Загальна характеристика фітології, фітопродуцентології та живлення рослин.	2	
3	Тема 3. Характеристика фітонцидно-лікарських рослин.	2	
4	Тема 4. Характеристика отруйних властивостей рослин.	2	
5	Тема 5. Характеристика квіткових рослин та їх медового потенціалу.	2	
6	Тема 6. Вивчення особливостей життя та живлення тваринного світу (без гексапод).	2	
ЗМ 2. Теорія і практика трофології людини			
7	Таблиця 7. Вивчення особливостей життя та живлення гексапод, їх ентогнат і комах.	2	2
8	Тема 8. Законодавчі та нормативні бази щодо здорового харчування людини.	2	
9	Тема 9. Характеристика різновидностей рослин для приготування оздоровчих фітонапоїв.	2	
10	Тема 10. Характеристика різновидностей рослин для приготування соків.	2	
11	Тема 11. Характеристика рослин з високим вмістом білку для приготування енергетичних страв.	2	2
12	Тема 12. Характеристика рослин для приготування страв рослинного походження.	2	
13	Тема 13. Напрямки використання ресурсів для виробництва харчових продуктів і страв для здорового харчування людини.	2	
14	Тема 14. Вивчення технологій виробництва харчових продуктів в умовах органічного та біодинамічного господарювання.	2	
15	Тема 15. Вивчення різновидностей овочевих та плодових рослин для харчування.	2	
16	Тема 16. Вивчення різновидностей технологій вирощування рослин у закритому ґрунті для харчування.	2	
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1		32	6
РАЗОМ		32	6

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 10

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1. Трофологія – життєво необхідний науково освітній напрям			
ЗМ 1. Трофологія – життєво необхідний науково-освітній напрям			
1	Тема 1. Біота тварин (без гексапод), їх трофічна та біологічна характеристика.	2	7
2	Тема 2. Біота гексапод, їх трофічна та біологічна характеристика.	2	7
3	Тема 3. Абіологія як наука, її предмет, мета та завдання при живленні біоти та харчуванні людини.	4	7
4	Тема 4. Біота рослин, їх трофічна та біологічна характеристика.	4	7
5	Тема 5. Біота водоростей та, мохоподібних, їх трофічна та біологічна характеристика.	2	8
6	Тема 6. Дитяча та шкільна трофологія, її особливості.	4	7
ЗМ 2. Теорія і практика трофології людини			
7	Тема 7. Юнацька трофологія, її особливості. Трофологія середнього віку, її особливості.	4	7
8	Тема 8. Лікувальна трофологія, її особливості. Дієтична трофологія, її особливості.	2	7
9	Тема 9. Едафічна трофологія, її особливості. Водна трофологія, її особливості.	4	7
10	Тема 10. Концепція органічного виробництва для харчування населення.	4	8
11	Тема 11. Роль води в трофології людини.	4	6
12	Тема 12. Процес дихання людей та його значення в фізіології харчування.	4	6
13	Тема 13. Різновидності риб водойм для приготування страв	4	6
14	Тема 14. Малопоширені види тварин світового рівня, що використовують для приготування страв	4	6
15	Тема 15. Види рослин, що вирощують в закритому ґрунті для приготування страв	4	6
16	Тема 16. Найбільш поширені види рослин, що використовують в бджільництві для виробництва меду	4	6
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1		56	108
РАЗОМ		56	108

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 11

7. Індивідуальні самостійні завдання

Підготувати та представити презентації (до 15 слайдів) за наступними темами:

1. Класифікація органічного світу для використання в харчуванні.
2. Суть природних регулюючих механізмів в трофології.
3. Характеристика біохімічного складу основних нутрієнтів, що використовують в хомотрофології.
4. Різноманітностей рослин для їх вирощування з метою здорового харчування.
5. Основні види рослин, які використовують для приготування фіто напоїв.
6. Основні види рослин, які застосовують для приготування соків.
7. Основні види рослин з підвищеним вмістом білку, які застосовують для приготування страв.
8. Основні види рослин, що вирощують в закритому ґрунті.
9. Основні види овочевих рослин, що вирощують для приготування страв.
10. Основні види плодових рослин, що вирощують для приготування страв.
11. Основні види квіткових рослин, що використовують у бджільництві.
12. Сучасні та новітні технології вирощування рослин для харчування.
13. Основні різноманітності тварин, що вирощують в Україні для приготування м'ясних харчових продуктів.
14. Основні різноманітності тварин, що вирощують в Україні для приготування молочних харчових продуктів.
15. Основні різноманітності риб, що використовують в Україні для приготування харчових продуктів.
16. Суть натурології та натуропатії для здорового життя людини.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 12

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

- Вербальні методи (лекція, пояснення).
- Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація).
- Практичні методи (виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів).
- Дискусійний метод.
- Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота).
- Ситуаційний метод.

Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей).

9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

- Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання.
 - Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів.
 - Перевірка виконання та захист практичних робіт.
 - Експрес-тестування.
 - Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань.
 - Самооцінювання та взаємооцінювання.
 - Перевірка виконання завдань модульного контролю.
- Залік.

10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає поточний та підсумковий контроль у всіх семестрах вивчення навчальної дисципліни.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Процедура складання заліку визначена у Положенні про

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 13

організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр
Для здобувача денної форми навчання	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань підсумкового контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100
Для здобувача заочної форми навчання	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань підсумкового контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань під час навчальних занять	56	56
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	1	1
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали) ³ : 1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах, науково-дослідних проектах 2. Підготовка наукових статей.	2	2
2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій	1	1
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	60

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти ¹	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Відповіді (виступи) на заняттях	3	3
Участь у дискусії	3	3
Виконання тестових завдань	10	10
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	40	40
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	56	56

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 14

Якщо здобувач вищої освіти денної форми навчання під час вивчення навчальної дисципліни набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі заліку. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

У здобувача вищої освіти заочної форми навчання семестрова оцінка за вивчення навчальної дисципліни формується як сума кількості балів за поточний контроль і кількості балів за підсумковий контроль.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі заліку, якщо за виконання завдань поточного контролю набрав 20 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав 15-19 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми. Вивчення окремих складових навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав від 0 до 14 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість. Здобувач вищої освіти отримує право за власною заявою опанувати навчальну дисципліну у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 15

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Шкала оцінювання

Шкала ЄКТС	Національна шкала	100-бальна шкала
A	Зараховано	90-100
B	Зараховано	82-89
C		74-81
D	Зараховано	64-73
E		60-63
FX	Не зараховано	35-59
F		0-34

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 1

11. Глосарій

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Трофологія	Trophology
2	Живлення	Nutrition
3	Харчування	Food
4	Природокористування	Nature management
5	Трофічні процеси	Trophic processes
6	Харчові ланцюги	Food chains
7	Рослинний цвіт	Plant bloom
8	Трофіка продуцентів	Trophic producers
9	Фітологія	Phytology
10	Фітопродуцентологія	Phytoproductology
11	Консументи	Consumers
12	Редуценти	Reducers
13	Гексаподи	Hexapods
14	Харчові ресурси	Food resources
15	Методологія їжі	Food methodology
16	Методологія їди	Food methodology
17	Альтернативний білок	Alternative protein
18	Нутриціологія	Nutritional science
19	Нутріціологія	Nutritional science
20	Вегетаріанство	Vegetarianism
21	Веганство	Veganism
22	Хомотрофологія	Homotrophology

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 2

12. Рекомендована література

Основна література

1. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л., Вигера А. С. Трофологія: вчення про живлення, їжу та їду : навч. посідник. – Київ : ЦП "Компринт", 2025. 250 с.
2. Вигера С. М. Трофологія. Київ : ЦП "Компринт", 2017. 125 с.
3. Вигера С. М., Ключевич М.М., Столяр С. Г. Трофологія. Посібник. Київ : ЦП "Компринт", 2022. 187 с.
4. Ключевич М.М., Вигера С.М., Можарівська І.А., Чумак П.Я. Перспективи досліджень рослин і виробництва фіторесурсів згідно новітніх напрямків: плантологія та плантономія. "Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки" - наукове фахове видання Херсонського державного аграрно-економічного університету. 2025. Вип. 144. С. 82-87.
5. Ковальчук Р.Л., Вигера С.М., Ключевич М.М., Можарівська І.А. Експертно правовий сервіс і сертифікація виробництва харчових фіторесурсів і продукції. Аграрні інновації. Серія: Меліорація, землеробство, рослинництво. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 31. С. 75-79.
6. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л. Холізм наук і освіти про здоров'я природи, якість харчових ресурсів, технології та їжу. Наукові аспекти збереження та відновлення природних ресурсів в умовах сучасного розвитку суспільства : Наукова монографія. Рига, Латвія : "Baltija Publishing", 2024. С. 561–572.
7. Ключевич М.М., Вигера С.М., Можарівська І.А., Венгер О.В. Трофічні процеси різновидностей гексапод у плантоєкосистемах (фітоценозах). "Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки" - наукове фахове видання Херсонського державного аграрно-економічного університету. 2025. Вип. 143. Частина 1. С. 139-144.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 3

8. Вигера С.М., Ключевич М.М., Можарівська І.А., Венгер О.В. Зміна світогляду щодо вчення про надклас гексаподи із царства тварини. Sciences of Europe The journal is registered and published in Czech Republic, 2025. No 163. P. 4–7.

9. Ключевич М. М., Вигера С. М., Можарівська І. А., Ковальчук Р. Л. Теоретичні аспекти інноваційного світогляду щодо наук про царство рослин. Moderní aspekty vědy: LIII. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2025. С. 184–194.

10. Вигера С., Ключевич М., Ковальчук Р. Методологія освітніх програм школи філософії їжі та природокористування: навч.-метод. посібник / за наук. редакцією С. Вигери. Київ: ЦП «Компринт», 2024. 137 с.

11. Вигера С. М., Ключевич М. М., Можарівська І. А. Інноваційна методологія покращення харчових фіторесурсів і продовольчої безпеки для мудрої їди. Moderní aspekty vědy: LI. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2024. P. 143–152.

12. Ключевич М. М., Вигера С. М., Ковальчук Р. Л. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку органічного виробництва фітопродукції в Україні. Moderní aspekty vědy: XLIX. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2024. P. 147– 156.

13. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л. Обґрунтування новітньої методології забезпечення здоров'я фітоценозів. Moderní aspekty vědy: XLVII. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2024. P. 166–175.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 4

14. Якубенко Б. Є., Біленко В. Г., Лікар Я. О., Лупша В. І. Лікарські рослини: технологія вирощування та використання: підручник. К.: Компрінт, 2021. 654 с.

15. Романщак С. П. Морфологія і систематика лікарських рослин : навч. посібник / С. П. Романщак, З. В. Геркіял, В. А. Гаврилюк. К. : Урожай, 2000. 356 с.

16. Смілянець Н. Звіробій. Дім, сад, город. 2021. № 11. С. 12.

17. Вигера С. М. Природні і культурні фітоценози та принципи контролю їх біорізноманіття : монографія. Київ : НУБіП України, 2013. 340 с.

18. Вигера С. М. Природоохоронний контроль культурних фітоценозів : монографія. Київ : ЦП “Компрінт”, 2015. 398 с.

19. Вигера С. М. Фітонцидологія з основами вирощування та застосування фітонцидно-лікарських рослин : навчальний посібник. Житомир: Рута, 2009. 296 с.

20. Вигера С. М. Обґрунтування новітнього в Україні напряму Трофологія в системі наук про життя. Київ : ЦП “Компрінт”, 2016. 49 с.

21. Основи нутріціології / О. І. Волошин, О. В. Пішак., І. В. Окіпняк, О. І. Сплавський. Чернівці : «Букрек», 2007. 280 с.

22. Волошин О. І., Бойчук О. В., Волошина Т. М. Оздоровче харчування: стан і перспективи ХХІ століття. Чернівці : БДМУ, 2014. 536 с.

23. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навч. пос. / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. / за ред. Т. М. Димань. Київ : Лібра, 2006. 304 с

Допоміжна література

24. Дієтологія підручник. / за ред. Н. В. Харченко, Т. А. Анохіної. Київ : Меридіан, 2012. 527 с.

25. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (Відомості Верховної Ради України, 1998, № 19, с. 98).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-23.12- 05.01/201.00.1/Б/ ВК2.3-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 5

26. Закон України Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини.(Повторно прийнято з пропозиціями Президента України 03.09. 2013 р.).

27. Зубар Н. М Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 285 с.

28. Лікарські рослини. Енциклопедичний словник. Київ : УРЕ. 1992. 544 с.

29. Соломенко Л. І., Боголюбов В. М. Загальна екологія : навч. пос. – вид. 3-тє. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. 294 с.

13. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Міністерство аграрної політики та продовольства України. Офіційний сайт. URL: <https://minagro.gov.u>

2. Укрпатент <http://www.uipv.org/>

3. Сайт Європейського союзу. URL: <http://europa.eu/>

4. Сайт Представництва Європейської Комісії в Україні. URL: <https://www.euam-ukraine.eu/ua/eu-and-euam/>

5. Європейське патентне відомство <https://worldwide.espacenet.com/>

6. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

7. Іламі Ясна. Соціальні мережі для науковців [Електронний ресурс] / Іламі Ясна. Режим доступу: <http://studway.com.ua/socmerezhi-dlya-naukovciv/>

8. Системи управління бібліографічною інформацією [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://library.kubg.edu.ua/images/stories/Departaments/biblio/na_dopomogu_naukovc_yam/systemy_upravlinnia.pdf

9. Журнали: Пропозиція, Агроном, Вісник аграрної науки, Агрокомпас.