



**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ**  
з нутриціології та броматології для 5 курсу  
7.12020102 спеціальності Фармація, КФ, КФс 13(5,0Д) 0.1-0.2  
(осінній семестр, 2017-2018 н. р.)

№ з/п	Дата	Тема лекції	Обсяг у год.	Лектор
<b>МОДУЛЬ 1. БРОМАТОЛОГІЯ</b>				
1	7.09	Вступ у броматологію. Характеристика, аналіз питної та мінеральних вод, рекомендації з застосування мінеральних вод	1	проф. Попова Н.В.
2	21.09	Характеристика, аналіз молока и молочних продуктів, сумісність з ЛЗ	1	проф. Попова Н.В.
3	5.10	Характеристика, аналіз м'яса, риби та їх продуктів, сумісність з ЛЗ	1	проф. Попова Н.В.
4	19.10	Характеристика, аналіз хліба, хлібобулочних виробів, круп, сумісність з ЛЗ	1	проф. Попова Н.В.
5	2.11	Характеристика, аналіз алкогольвмістних напоїв, взаємодія з ЛЗ	1	проф. Попова Н.В.
6	16.11	Характеристика, аналіз: чаю, кави, шоколаду, сумісність с ЛЗ	1	проф. Попова Н.В.
7	30.11	Характеристика, аналіз фруктів, овочів та соків	1	проф. Попова Н.В.
8	14.12	Безпека продуктів харчування, що містять ГМО. Рациональний прийом ЛЗ з урахуванням часу прийому їжі	1	проф. Попова Н.В.
<b>Всього:</b>			8	

*Примітка:* лекція відбувається у четвер о 12. 50-13.35 год. в ауд. № 12

Завідувач кафедри нутриціології та фармацевтичної броматології, проф. \_\_\_\_\_ Попова Н.В.



**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**  
**ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**  
з нутриціології та броматології для 5 курсу  
7.12020102 спеціальності Фармація, КФ, КФс 13(5,0Д) 0.1-0.2  
(осінній семестр, 2017-2018 н. р.)

№ з/п	Дата	Тема заняття	Обсяг у годинах, вид заняття	Система оцінювання знань, бали	
				min	max
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. БРОМАТОЛОГІЯ</b>					
1	7.09	Вступ у броматологію. Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення мінеральних та питних вод	2 пз	4	6
2	21.10	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення та взаємодія з ЛЗ молока і молочних продуктів	2 пз	4	6
3	5.10	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення та взаємодія з ЛЗ м'яса, риби та їх продуктів	2 пз	4	6
4	19.10	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, і взаємодія з ЛЗ хліба та хлібобулочних виробів.	2 пз	4	6
5	2.11	<i>Підсумковий контроль засвоєння ЗМ 1</i>	2 сем	4	12
6	16.11	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, взаємодія з ЛЗ соків, фруктів і овочів	2 пз	4	6
7	30.11	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення та взаємодія з ЛЗ алкогольних напоїв	2-пз	4	6
8	14.12	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення та взаємодія з ЛЗ чаю, кави, шоколаду	2-пз	4	6
9	15.12	Аналіз фальсифікованої продукції	2-пз	4	6
<b>Всього за ЗМ 1:</b>				<b>36</b>	<b>60</b>
10	30.12	<i>Підсумковий модульний контроль з модуля 1: «Броматологія»</i>	2-сем	24	40
<b>ВСЬОГО ЗА ВИВЧЕННЯ МОДУЛЯ 1</b>				<b>60</b>	<b>100</b>

Завідувач кафедри нутриціології та фармацевтичної броматології, проф. \_\_\_\_\_ Попова Н.В.