



Силабус курсу

ФІЗІОЛОГІЯ ТА ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітня програма Харчові технології

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 1. **Семестр:** 1

Кількість кредитів: 3. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс

<http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5805>

Керівник курсу

СІЛЬЧЕНКО
Катерина Петрівна

старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій

Контактна інформація

k.silchenko@snu.edu.ua +380980593751

Анотація курсу

Набуття здобувачами вищої освіти знань і навичок, які дозволять їм творчо мислити, науково обґрунтовувати та практично вирішувати перспективні напрями фізіології та гігієни харчування та застосування їх у майбутній професійній діяльності.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/4	Лекція 1. Роль та значення фізіології і гігієни харчування у процесах життєдіяльності організму людини Практична робота 1 Дослідження регуляторних систем організму, будови системи травлення організму людини, основних принципів та методів удосконалення харчових виробництв	ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	Тести/ питання/ виконання завдань
4/8	Лекція 2. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення Практична робота 2. Аналіз фактичного харчування студентів. Практична робота 3. Розрахунок	ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних	Тести/ питання/ виконання завдань

	<p>добових енерговитрат студентів.</p> <p>Практична робота 4. Складання раціону харчування для дітей дошкільного і шкільного віку.</p>	<p>перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p>	
4/8	<p>Лекція 3. Шляхи задоволення потреб дітей та підлітків в енергії та харчових речовинах</p> <p>Практична робота 5. Складання раціону харчування для підлітків ПТУ, в школах-інтернатах. Практична робота 6. Вивчення норм харчових речовин і калорійності для підлітків ПТУ, в школах-інтернатах.</p> <p>Практична робота 7. Складання раціонів харчування для різних професійних груп населення.</p> <p>Практична робота 8. Складання раціонів харчування для людей, що потребують лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Практична робота 9 Складання раціонів харчування для людей похилого віку.</p>	<p>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
4/8	<p>Лекція 4. Гігієнічна характеристика рослинного походження, змішаних та інших виробів харчової продукції.</p> <p>Практична робота 10. Визначення гігієнічної характеристики продуктів тваринництва.</p> <p>Практична робота 11. Визначення гігієнічної характеристики продуктів рослинного походження та основних продуктів переробки</p> <p>Практична робота 12. Визначення гігієнічної характеристики змішаних та інших виробів харчової промисловості</p>	<p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

		складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	
4/8	<p>Лекція 5. Харчові отруєння та їх попередження.</p> <p>Практична робота 13 Дослідження основ гігієнічної експертизи харчових продуктів і харчових підприємств.</p> <p>Практична робота 14. Основи санітарного нагляду за будівництвом і реконструкцією підприємств харчової промисловості.</p>	ПРНБ. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	Тести/питання/виконання завдань

Літературні джерела

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології харчування : навч. посіб. Харків: Ранок, 2017. 216 с.
2. Основна література Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. URL: <https://avtorim.kiev.ua/contents/zbirnik-retseptur-pavlov-o-v.html>
3. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: електронний підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Н.М.Зубар, В.П. Роганов. .К. : КНТЕУ, 2006. -15 с.
4. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.
5. Зубар Н.М. Фізіологія харчування : навч. посіб. / Зубар Н.М., Рудь Ю.В., Булгакова М.К. . К. : КНТЕУ, 2001. -258 с.
6. Капельянец Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капельянец, К.Г. Іоргачова. Одеса : Друк, 2003.- 312 с.
7. Міхеєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2017. 189 с.
8. Орлова Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування / Н.Я. Орлова. . К. : КНТЕУ, 2006. - 281 с.
9. Орлова Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування : лаб.- практи. заняття /Н.Я. Орлова. . К. : КНТЕУ, 2005. -58 с.
10. Димань Т.М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	20
Теми 1-5 – обговорення теми	40
Залік (теми 1-5) – тести	40

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	D
60-63	E			Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку та екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		