
Силабус курсу:

ФІЗІОЛОГІЯ ТА ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ



СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	181 Харчові технології
<i>Рік підготовки:</i>	1
<i>Семестр викладання:</i>	осінній
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	4
<i>Мова викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	залік

Автор курсу та лектор:

канд. с.-г. наук, доцент, Могутова Валентина Федорівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

завідувач кафедри ветеринарії та тваринництва

посада

v.mohutova@snu.edu.ua

+38-066-603-10-82

Teams

за розкладом

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Наведені в курсі матеріали спрямовані на засвоєння питань з анатомії і фізіології систем організму, вивченні фізіолого-гігієнічних характеристик окремих нутрієнтів та їх взаємозв'язку із діяльністю окремих фізіологічних систем, принципів формування теорії раціонального та адекватного харчування населення, розкритті значення харчування у життєдіяльності людини.

Завдання вивчення дисципліни:

- вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов здійснювати;
- концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень;
- системно осмислювати та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей у галузі;
- здійснювати пошук інформації в різних науково-прикладних джерелах для розв'язання задач у галузі.

Результати навчання:

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

Передумови до початку вивчення:

Знання, вміння, компетентності, що одержані в процесі вивчення дисципліни Вступ до фаху.

Компетентності

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ПЗ) за формами навчання	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	Роль та значення фізіології і гігієни харчування у процесах життєдіяльності організму людини.	денна 4/4 заочна 0/0	<p>Мета і задачі дисципліни. Значення та роль фізіології і гігієни харчування у процесах життєдіяльності організму людини. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини. Регуляторні системи організму і системи травлення. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із харчовими виробництвами. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із розробкою дієтичного харчування для хворих на різні хвороби. Основне завдання гігієни та безпеки харчування. Нейрогуморальна система регуляції в процесі життєдіяльності. Значення харчових речовин для функції нейрогуморальної системи. Система травлення. її роль, будова, функції. Регуляція процесів травлення. Аналіз фактичного харчування студентів. Розрахунок добових енерговитрат студентів. Залежність кількості та складу шлункового соку від виду їжі. Значення кишкового соку у процесі травлення їжі. Процеси травлення їжі. Засвоєння їжі</p>	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання. Виконання тесту.
2.	Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення	денна 4/4 заочна 2/0	<p>Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення. Роль білків, ліпідів, вуглеводів і мінеральних речовин у харчуванні людини. Їх харчова і біологічна цінність. Класифікація. Рекомендовані середні норми у добовому раціоні. Складання раціонів харчування для різних професійних груп населення згідно з індивідуальним завданням. Класифікація шкідливих і чужорідних речовин та основні шляхи їх надходження. Фальсифікація продуктів харчування. Принципи збалансованого харчування. Основні</p>	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання. Виконання тесту.

			<p>принципи лікувально-профілактичного та дієтичного харчування. Нетрадиційні (альтернативні) типи харчування. Складання раціонів харчування для людей, що потребують різних дієтичних раціонів згідно з індивідуальним завданням. Основи сиродіння, лактовегетаріанства, лактоовоовегетаріанства.</p> <p>Характеристика основних дієт</p>	
3.	Шляхи задоволення потреб дітей та підлітків в енергії та харчових речовинах	денна 4/4 заочна 0/2	<p>Шляхи задоволення потреб дітей та підлітків в енергії та харчових речовинах. Харчування дітей у загальноосвітніх школах, школах-інтернатах спортивного профілю, ПТУ. Харчування студентів, людей похилого віку і різних професійних груп населення. Складання раціону харчування для дітей та підлітків згідно з індивідуальним завданням (дошкільного і шкільного віку, ПТУ, школах-інтернатах). Складання раціонів харчування для людей, що потребують лікувально-профілактичного харчування та людей похилого віку згідно з індивідуальним завданням. Харчування людей різних професійних груп (водіїв транспорту, робітників, що працюють у гарячих цехах, в умовах дії пилу; на яких діють шум і вібрація; працівників сільського господарства). Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва. Гігієнічна характеристика продуктів тваринного походження згідно з індивідуальним завданням. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів (птиці, яйця та яйцепродуктів; риба та морепродуктів).</p>	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання. Виконання тесту.
4.	Гігієнічна характеристика рослинного походження, змішаних та інших виробів харчової продукції	денна 4/4 заочна 0/0	<p>Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження. Гігієнічна характеристика основних продуктів переробки сировини рослинного походження. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів переробки згідно з індивідуальним завданням. Зернові</p>	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання. Виконання тесту.

			культури. Їх склад, цінність, шкідлива мікрофлора. Процеси виробництва круп. Гігієнічна характеристика харчових жирів, кондитерських виробів. Гігієнічна характеристика смакових речовин, напоїв, консервованих харчових продуктів. Вивчити харчову та біологічну цінність харчових жирів. Вивчити харчову та біологічну цінність кондитерських виробів. Санітарні вимоги до якості та технології виробництва змішаних та інших виробів харчової продукції.	
5.	Харчові отруєння та їх попередження	денна 4/4 заочна 0/0	Харчові отруєння та їх попередження. Основи санітарного нагляду. Дати характеристику розвитку мікроорганізмів у харчових продуктах. Надати характеристику санітарно-показовим мікроорганізмам. Вивчити етіологію харчових отруєнь мікробного та немікробного походження.	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання Виконання тесту.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології харчування : навч. посіб. Харків: Ранок, 2017. 216 с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: електронний підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Н.М.Зубар, В.П. Роганов. .К. : КНТЕУ, 2006. -115 с.
3. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.
4. Зубар Н.М. Фізіологія харчування : навч. посіб. / Зубар Н.М., Рудь Ю.В., Булгакова М.К. . К. : КНТЕУ, 2001. -258 с.
5. Міхеєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2017. 189 с.
6. Орлова Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування / Н.Я. Орлова. . К. : КНТЕУ, 2006. - 281 с.
- Орлова Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування : лаб.- практи. заняття /Н.Я. Орлова. . К. : КНТЕУ, 2005. -58 с.
9. Царенко О.М. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб.: у 2 частинах. Частина 2. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін./ – Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.

Допоміжна література

1. Димань Т.М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування /Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський та ін. / Навчальний посібник / За ред. Т.М. Димань.- К.: Лібра, 2006.- 304 с.
2. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції / О.І. Черевко, А.Н. Крайнюк, Л.Р. Димитрієвич /: - Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с.
3. Капельянц Л.В., Юргачова К.Г. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капельянц, К.Г. Юргачова. Одеса : Друк, 2003.- 312 с.

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Активна участь у лекційних заняттях	20
Активна участь практичних заняттях, виконання практичних завдань	40
Відповідь на залікові питання	40
Разом	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Усі завдання навчальні та модульні контрольні завдання виконуються самостійно; посилається на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Завдання і заняття:

Усі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. 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 та за письмовим дозволом декана.

За цією навчальною дисципліною можуть визнаватись результати навчання, отримані у неформальній освіті. Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як навчальній дисципліні загалом, так і окремому її розділу, темі (темам), завданням, що передбачені робочою навчальною програмою (силабусом) цієї навчальної дисципліни.

У разі неявки на залікове заняття, студент має право повторно скласти залік. Оцінювання здобувача здійснюється усно за трьома питаннями курсу.

Поведінка під час заняття:

На заняття студенти приходять вчасно відповідно до розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки і сигналів повітряної тривоги.

Під час занять студенти не вживають їжу та напої; не заважають викладачу проводити заняття.