

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ
ХАРЧУВАННЯ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год, практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> Алла КАЙНАШ, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 507 (навчальний корпус 5К) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua , kajnash66ap@gmail.com <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Теоретичні основи харчових виробництв
Компетентності	<i>фахові:</i> СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Програмні результати навчання	ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо впливу їжі та її складових компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Предмет та зміст курсу. Нервова й гуморальна системи регуляції.
- Тема 2. Система травлення, процеси травлення та їх взаємодія з іншими системами організму.
- Тема 3. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні види харчування.
- Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення основних харчових речовин у харчуванні людини.
- Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення.
- Тема 6. Особливості дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.
- Тема 7. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.
- Тема 8. Захисні, антиаліментарні, природні та чужорідні токсичні елементи у харчових продуктах.
- Тема 9. Харчові отруєння, кишкові інфекції та їх профілактика.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування;
- практичні методи навчання: конспектування, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету . <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhenyaproocinyuvannya2023.pdf> здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.

- щодо академічної доброчесності

Списування під час виконання лабораторних робіт, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

- щодо відвідування занять

Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового

	<p>контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf</p>
<p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p align="center">Основні</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дуденко Н. В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Суми : Університетська книга, 2023. 558 с. 2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 336 с. 3. Павлоцька Л. Дуденко Н. В., Дмитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2023. 441 с. 4. Основи фізіології та гігієни харчування : навчальний посібник: посібник / упоряд. О.В. Онопрієнко, О.М. Онопрієнко. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 138 с. 	
<p align="center">Допоміжні</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Гагара В. Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. 184 с. 2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 408 с. 3. Павлоцька Л. Дуденко Н. В., Євлаш В. В. Фізіологія харчування : підручник. Харків : ХДУХТ, Світ книг, 2017. 316 с. 4. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах : навч. посіб. / Гребняк М. П., Щудро С. А., Таранов В. В. та ін. Дніпро : Акцент ПП, 2018. 248 с. 5. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с. 	
<p align="center">Інформаційні ресурси</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Li Yanping, Valerii A. Sukmanov, Nina V. Budnyk, Alla P. Kainash, Viktor M. Yukhno, Svitlana E. Moroz, Valentyna O. Nazarenko. Comparative studies of the properties of boiled sausages of functional purpose with tomato pomace or their subcritical extracts. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i>. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084 2. Кайнаш А. П. Основи нутріціології : курс лекцій. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2015. 138 с. URL: http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=740547 (дата звернення: 30.08.2024). 3. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали : напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія, за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП «Астроя», 2019. С. 142-150. URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4162/Моно%20ПП.pdf?sequence=1&isAllowed=y (дата звернення: 30.08.2024) 	
<p>Реквізити затвердження</p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 02 вересня 2024 року № 1.</p>

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					
	денної форми здобуття освіти					
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	розв'язування тестів	контрольна робота (підсумкова)	Разом
Тема 1. Предмет та зміст курсу. Нервова й гуморальна системи регуляції.	2	-	3	-	-	5
Тема 2. Система травлення, процеси травлення та їх взаємодія з іншими системами організму.	2	4	3	-	-	9
Тема 3. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні види харчування.	2	6	2	2	-	12
Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення основних харчових речовин у харчуванні людини.	2	8	2	2	-	14
Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення.	2	2	4	2	-	10
Тема 6. Особливості дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.	2	4	3	2	-	11
Тема 7. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.	-	-	4	2	-	6
Тема 8. Захисні, антиаліментарні, природні та чужорідні токсичні елементи у харчових продуктах.	2	-	4	-	-	6
Тема 9. Харчові отруєння, кишкові інфекції та їх профілактика.	2	-	4	-	-	6
Контрольна робота	-	-	-	-	21	21
Разом	16	24	29	10	21	100

Шкала та критерії оцінювання

Шкала та критерії оцінювання
опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
1,0-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

**Шкала та критерії оцінювання
виконання вправ на практичних заняттях**

Кількість балів	Критерії оцінювання
2,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
1,5	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
1,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
розв'язування тестів (20 питань до теми)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
0-2,0	за кожну правильну відповідь 0,1 бал

**Шкала та критерії оцінювання
контрольної роботи**

Кількість балів	Критерії оцінювання
9,1-12,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
6,1-9,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
3,1-6,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
0-3,0	немає відповіді на 75% питань із суттєвими помилками, не орієнтується в загальному розумінні питань