

# ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** вивчення значення харчування у функціонуванні основних систем організму людини та оцінка харчового статусу організму; будови та фізіології шлунково-кишкового тракту; основ раціонального харчування та нетрадиційних видів харчування; фізіолого-гігієнічного значення основних макро- та мікронутрієнтів та їх оптимальних потреб відповідно до стану організму за конкретних умов існування; фізіолого-гігієнічної характеристики основних харчових продуктів та їх компонентів; фізіолого-гігієнічних основ харчування різних професійних груп населення; особливостей дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; захисних, антиаліментарних, природних та чужорідних токсичних елементів у харчових продуктах; харчових отруєнь, кишкових інфекцій та їх профілактики; заходів запобігання поширенню харчових захворювань.

## **Компетентності:**

*загальні:*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

*фахові:*

ФК 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.

ПРН Д (додатковий). Знати й розуміти вплив нутрієнтного складу харчових продуктів на функціонування основних фізіологічних систем організму людини, критерії вибору харчових продуктів та технологічного процесу їх виробництва.

## 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.

### **Трудомісткість**

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.