

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

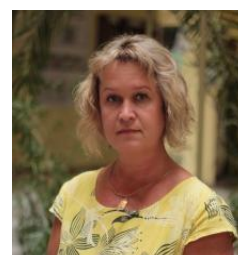
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

## **ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ**

освітньо-професійна програма Біотехнології та біоінженерія  
спеціальність 162 Біотехнології та біоінженерія  
галузь знань 16 Хімічна та біоінженерія  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Алла КАЙНАШ,**  
доцент кафедри харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПП  
**Василь ТАРГОНЯ,**  
професор кафедри біотехнології та  
хімії, д. с.-г. н., ст. н. сп.

Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова фахова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 К, (корпус 5-К) ✉: <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> , ☎: +380666074584, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	162 Біотехнології та біоінженерія ОПП Біотехнології та біоінженерія
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з біології, хімії

### 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 отруень, 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:**

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

### **Програмні результати навчання:**

ПРН. Знати й розуміти основні чинники впливу складових компонентів харчових продуктів на функціонування основних фізіологічних систем організму людини, роль нутрієнтів у харчуванні людини.

**Програма та структура навчальної дисципліни****Структура (тематичний план) навчальної дисципліни**

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма 162ББ_бд_2021			
	усього	у тому числі		
л		практ	с.р.	
<b>Тема 1.</b> Предмет та зміст курсу. Нервова й гуморальна системи регуляції.	12	2	-	10
<b>Тема 2.</b> Система травлення, процеси травлення та їх взаємодія з іншими системами організму.	14	2	4	8
<b>Тема 3.</b> Основи раціонального харчування. Нетрадиційні види харчування.	14	2	6	6
<b>Тема 4.</b> Фізіолого-гігієнічне значення основних харчових речовин у харчуванні людини.	16	2	8	6
<b>Тема 5.</b> Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення.	14	2	2	10
<b>Тема 6.</b> Особливості дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.	14	2	4	8
<b>Тема 7.</b> Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.	12	-	-	12
<b>Тема 8.</b> Захисні, антиаліментарні, природні та чужорідні токсичні елементи у харчових продуктах.	12	2	-	10
<b>Тема 9.</b> Харчові отруєння, кишкові інфекції та їх профілактика.	12	2	-	10
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>80</b>

**Оцінювання результатів навчання****Форми контролю результатів навчання**

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	розв'язування тестів	підсумкова контрольна робота	
ПРН	16	24	29	10	21	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	розв'язування тестів	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
<b>Тема 1.</b> Предмет та зміст курсу. Нервова й гуморальна системи регуляції.	2	-	-	3	-	5
<b>Тема 2.</b> Система травлення, процеси травлення та їх взаємодія з іншими системами організму.	2	4	-	3	-	9
<b>Тема 3.</b> Основи раціонального харчування. Нетрадиційні види харчування.	2	6	2	2	-	12

<b>Тема 4.</b> Фізіолого-гігієнічне значення основних харчових речовин у харчуванні людини.	2	8	2	2	-	14
<b>Тема 5.</b> Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення.	2	2	2	4	-	10
<b>Тема 6.</b> Особливості дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.	2	4	2	3	-	11
<b>Тема 7.</b> Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.	-	-	2	4	-	6
<b>Тема 8.</b> Захисні, антиаліментарні, природні та чужорідні токсичні елементи у харчових продуктах.	2	-	-	4	-	6
<b>Тема 9.</b> Харчові отруєння, кишкові інфекції та їх профілактика.	2	-	-	4	21	27
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>100</b>

#### Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- *опитування* (0-2,0 бали): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;
- *розв'язування тестів* (0-2,0 бали за 20 питань до теми – по 0,1 балу за кожен вірну відповідь);
- *підсумкова контрольна робота* (0-21,0 бал): 0-10,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 10,1-19,0 балів - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання; 19,1-21,0 бал - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання;
- *виконання вправ на практичних заняттях* (0-2,0 бали): 0-1,0 бал - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 1,1-2,0 бали - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;
- *виконання завдань самостійної роботи* (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання): 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи.

#### Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік		залік	Оцінка ЄКТС
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	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год. Кількість кредитів – 4,0. Форма семестрового контролю – залік.

### **Політика навчальної дисципліни**

- *Політика 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).
- *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Презентації, відеоролики.



### **Рекомендовані джерела інформації:**

#### **Основні**

1. Вплив харчування на здоров'я людини : підручник / Пішак В. П., Радько М. М., Бабюк А. В. та ін.; Ред. М. М. Радько. Чернівці : Книги-XXI, 2006. 499 с.
2. Гагара В. Ф. Рациональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. 184 с.
3. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 408 с.
4. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. Суми : ВТД «Університетська книга», 2008. 558 с.
5. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ : «Здоров'я», 2000. 336 с.

#### **Допоміжні**

1. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с.
2. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування. Практикум : навч. посіб. Київ : Київ. держ. торг.-екон, 2000. 258 с.
3. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко та ін., під заг. ред. Н. В. Дуденко. Харків : Світ Книг. 2013. 560 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.

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Державні санітарні правила та норми. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01>. (дата звернення: 20.09.2019).
2. Кайнаш А. П. Основи нутриціології : курс лекцій. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2015. 138 с. URL: [http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt\\_path\\_info=lm.web.view&fDocumentId=740547](http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=740547) (дата звернення: 20.12.2019).
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 «Астрая», 2019. С. 142-150. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4162/Моно%20ППП.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (дата звернення: 24.12.2019).