

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки
продукції тваринництва

Кафедра харчових технологій

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Кайнаш Алла–

доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н., доц.


Гарант ОПП

Корінний Сергій –

доцент кафедри біотехнології та хімії,
к.с-г.н, ст.н.сп.

Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Основи фізіології і гігієни харчування вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кайнаш Алла, к.т.н, доцент Контакти: 502-К (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	162 Біотехнології та біоінженерія
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Неорганічна та органічна хімія, Аналітична хімія, Біохімія
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у студентів системи знань про значення харчування у життєдіяльності людини; біохімічних процесів перетворень окремих компонентів їжі у структурі тіла, їх вплив на діяльність фізіологічних систем організму; попередження і виникнення аліментарних захворювань; фізіологічного значення харчових нутрієнтів; фізіологічних основ раціонального харчування різних груп населення.

Основні завдання навчальної дисципліни: Розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму, що дозволить майбутнім спеціалістам із фаху організувати виробництво харчової продукції, яка сприятиме формуванню оптимального харчового статусу населення.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:
Загальні
К01. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
К05. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
К06. Навички здійснення безпечної діяльності.
К08. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
К09. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
Програмні результати навчання:
ПР22. Вміти враховувати соціальні, екологічні, етичні, економічні аспекти, вимоги охорони праці, виробничої санітарії і пожежної безпеки під час формування технічних рішень. Вміти використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Роль харчування в процесі життєдіяльності людини

Тема 2. Основні складові компоненти їжі і їх роль у формуванні здоров'я

Тема 3. Роль вітамінів, мікро- і макроелементів у формуванні здоров'я

Тема 4. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їхніх компонентів

Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових груп населення

Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення

Тема 7. Фізіолого-гігієнічні основи лікувального харчування

Тема 8. Харчування як елемент сфери громадського здоров'я

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



Інформаційні джерела:

Основні

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: «Центр учбової літератури», 2010. 336 с.
2. Зубар Н.М., Руть Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування. К.: «Центр учбової літератури», 2018. 208 с.
3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 441 с.
4. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. К.: Здоров'я, 2000. 334 с.

Допоміжні

1. Власенко В. В., Власенко І.Г. Фізіологія та гігієна харчування. Вінниця: Меркьюрі-Поділля, 2012. 299 с.
2. Дубініна А.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення [Текст]: підручник / А.А. Дубініна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютіна та ін. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 384 с.
3. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. К.:Лібра, 1999. 272 с.