


СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла, 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
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму.
Компетентності	<i>загальні:</i> 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. <i>фахові:</i> СК. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
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.
Методи навчання	- 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.
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.

	<p>Тема 8. Захисні, антиаліментарні, природні та чужорідні токсичні елементи у харчових продуктах.</p> <p>Тема 9. Харчові отруєння, кишкові інфекції та їх профілактика.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <p><i>опитування</i> (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів);</p> <p><i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 24 бали, заочна форма – 18 балів);</p> <p><i>розв'язування тестів</i> (денна форма – 10 балів, заочна форма – 6 балів);</p> <p><i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 29 балів, заочна форма – 30 балів);</p> <p><i>контрольна робота (підсумкова)</i> (денна форма – 21 бал, заочна форма – 40 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю: <i>залік</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1. 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).</p> <p>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</p> <p>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Базові знання з біології, хімії
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <p>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.</p> <p>2. Гагара В. Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. 184 с.</p> <p>3. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 408 с.</p> <p>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.</p> <p>5. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ : «Здоров'я», 2000. 336 с.</p> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <p>1. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с.</p> <p>2. Зубар Н. М., Руть Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування. Практикум : навч. посіб. Київ : Київ. держ. торг.-екон, 2000. 258 с.</p> <p>3. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко та ін., під заг. ред. Н. В. Дуденко. Харків : Світ Книг. 2013. 560 с.</p> <p>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.</p>

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: 30.08.2023).
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: 30.08.2023).
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 «Астрыя», 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: 30.08.2023)

Рік введення

2023 р.