

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин 3 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору і реалізації напрямків поліпшення виробництва продуктів харчування, забезпечення збалансованості раціонів людини в різних умовах життя та діяльності, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції та харчування населення.

Завданням навчальної дисципліни: є вивчення анатомії та фізіології шлунково-кишкового тракту, наукових основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення; основ збалансованого харчування, шляхів його реалізації, особливостей раціонів харчування людей залежно від віку, характеру трудової діяльності; теоретичних основ дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; санітарно-гігієнічних вимог до основних груп продуктів харчування; сучасних методів гігієнічного контролю харчових продуктів, заходів запобігання поширенню харчових захворювань.

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.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Результати навчання:

- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- знати й розуміти вплив нутрієнтного складу харчових продуктів на функціонування основних фізіологічних систем організму людини, критерії вибору харчових продуктів та технологічного процесу їх виробництва.

Вид підсумкового контролю – залік.