

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

**КАФЕДРА ГОДІВЛІ ТА ЗООГІГІЄНИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН**

**СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

галузь знань 20 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

освітній ступінь Магістр

Розробник
Мироненко Олена –
доцент кафедри годівлі та зоогігієни
сільськогосподарських тварин,
к.с.-г.н, доцент






Гарант ОПП
Усенко Світлана –
завідувач кафедри технологій дрібного
тваринництва,
д-р с.-г.н, с.н.с.



**Полтава
2021 р.**

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ вибіркова фахова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Мироненко Олена , к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 477, навчальний корпус 4  : olena.myronenko@pdaa.edu.ua ,  : 0505120782, сторінка викладача:e-mail: olemyr@ukr.net
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин, біобезпеки, радіобіології і біоетики, біохімії
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: ознайомлення з базовими поняттями раціонального харчування, основними складовими харчових продуктів (білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, мікро-, макроелементами), їх значенням для здоров'я людини; особливостями харчування осіб різних вікових груп та зайнятості; формування соціальної компетентності, моральних правил, традицій, позитивного ставлення до зміцнення здоров'я на основі освоєння принципів раціонального харчування.

Основні завдання навчальної дисципліни: поглиблення знань з анатомо-фізіологічних особливостей травлення; забезпечення вивчення основних складових компонентів їжі і їх ролі у формуванні здоров'я, значення води для організму та нормативів питного режиму; поглиблення знань про загальну характеристику основних продуктів харчування; формування основ здорового способу життя і грамотної поведінки людей в суспільстві.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 6. Здатність працювати в команді. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

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.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Роль раціонального харчування сучасної людини.

Тема 2. Система травлення і процеси травлення.

Тема 3. Фізіологічні основи раціонального і збалансованого харчування.

Тема 4. Сучасні погляди на роль білків, жирів і вуглеводів у харчуванні.

Тема 5. Сучасні погляди на роль мінеральних речовин і вітамінів у харчуванні.

Тема 6. Вода в житті людини.

Тема 7. Диференційоване харчування різних вікових та професійних груп населення.

Тема 8. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	1
Семестр	2
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання вправ на практичних заняттях	36,0
Виконання завдань самостійної роботи	24,0
Розв'язання тестів	40,0
Максимальна кількість балів	100,0

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

Сторінка курсу на платформі Moodle -<https://moodle.pdaa.edu.ua/course/index.php?categoryid=582>



Інформаційні джерела:

1. Закон України № 4004-ХІІ від 24.02.1994 "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" (Редакція від 28.12.2015, підстава 901-19).
2. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.1991 № 1023-ХІІ (поточна редакція від 01.01.2017, підстава 1791-19).
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (поточна редакція від 01.01.2016, підстава 867-19)
4. Наказ МОЗ України від 03.09.2017 №1073 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії"
5. Вісловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини: навч.-практ. розробка з курсу «Безпека життєдіяльності». Київ : Ліра-К, 2017. 252 с.
6. Гаубер-Швенк Г., Швенк М. Харчування: dtv-Atlas : Наук ред. пер.: Передерій В. Г., Григоров Ю. Г. Київ : Знання-Прес, 2004. 183 с.
7. Димань Т. А., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : ВЦ Академія, 2011. 520 с.
8. Дымань Т. Н., Шевченко С. И. Питание человека в XXI веке. Київ: Либра, 2008. 152 с.
9. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Артеменко В. С., Головкин М. П., Коваленко В. О., Євлаш В. В., Горбань В. Г. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Суми : ВТД Університетська книга, 2008. 558 с.
10. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Александров О. В., Коваленко В. О., Скуріхіна Л. А., Євлаш В. В. Нутриціологія : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2018. 560 с.
11. Зубар Н. М., Руль М. К., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 208 с.
12. Малигіна В. Д., Ракша-Слюсарєва О. А., Ракова В. П. Мікробіологія та фізіологія харчування: навч. посіб. Київ : Кондор, 2009. 242 с.
13. Міхеєнко О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2013. 184 с.
14. Пересічний М. І., Корзун В. Н., Кравченко М. Ф., Григоренко О. М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія. Київ : КНТЕУ, 2003. 526 с.
15. Счетчик калорий. Справочник в таблицах. Одесса : Буковед, 2010. 128 с.
16. Тележенко Л. М., Дзюба Н. А., Кашкано М. А. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія. Херсон : Олді-плюс, 2018. 200 с.

Допоміжні

1. Мироненко О.І. Особливості харчування студентів. Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2016 році м. Полтава, 17-18 травня 2017 року. Полтава: РВВ ПДАА, 2017. С. 351 – 353.
2. Мироненко О. І. Питання води – один із викликів сучасності: збірник наукових праць наук.-практ. конф. проф.-викл. складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 р. м. Полтава, 22-23 квітня 2019. Полтава: РВВ ПДАА, 2020. С. 446 – 448.
3. Мироненко О.І. Продовольча безпека – гарантія раціонального харчування. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 2 (7). Т.2. Полтава: ПДАА. 2013. С. 190 – 197.
4. Мироненко О.І. Україна на шляху реорганізації контролю безпечності та якості харчових продуктів. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія «Економіка, аграрний менеджмент, бізнес» К.: НУБіП України, 2014. Вип. 200. ч.2. С. 182 – 189.
5. Мироненко О.І. Якість питної води та оптимізація її використання. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 1 (8). Т.2. Полтава : ПДАА. 2014. С. 168 – 173.
6. <http://westudents.com.ua/knigi/302-osnovi-fzolog-ta-ggni-harchuvannya-zubar-nm.html> 2.
7. <http://library.kr.ua/bookexhibit/bezpeka.html> 4.
8. http://www.library.univ.kiev.ua/ukr/elcat/new/detail.php3?doc_id=706829 5.
9. Сайт «Здорове харчування». [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://medfond.com/>.
10. МОЗ України рекомендує [Електронний ресурс]: режим доступу: <http://moz.gov.ua/article/news/moz-ukraini-predstavilo-rekomendacii-zizdorovogo-harchuvannja>.
11. Сайт асоціації дієтологів України [Електронний ресурс]: режим доступу: <http://uda.in.ua/>.
12. Тарілка здорового харчування - МОЗ України [Електронний ресурс]: режим доступу: <http://moz.gov.ua/article/health/porivnjajte-svoju-izhu-z-%C2%ABtarilkoju-zdorovogoharchuvannja%C2%BB>