



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	162 Біотехнології та біоінженерія ОПП Біотехнології та біоінженерія
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 5
Трудовістікість	Загальна кількість годин – 120 Кількість кредитів – 4
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет ТВППТ Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	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
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.
Компетентності	K01. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. K05. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K06. Навички здійснення безпечної діяльності. K08. 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. K09. 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.
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.
Методи навчання	Словесні методи: лекція, розповідь, пояснення, бесіда. Наочні методи: ілюстрування, демонстрація. Практичні методи навчання: конспектування, вправи, лабораторні завдання, робота з навчально-методичною літературою.
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
Стратегія оцінювання результатів навчання	<i>Форми поточного контролю:</i> опитування, виконання лабораторних робіт та їх захист, виконання завдань самостійної роботи. <i>Форма семестрового контролю:</i> залік.
Політика навчальної дисципліни	Відвідування практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному практичному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти не одержує бали за практичне заняття і позбавлений права на їхнє відпрацювання. Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Списування під час виконання тестових завдань, практичних завдань та завдань екзаменаційної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyyaproporya_dok22.pdf. Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Неорганічна та органічна хімія, Аналітична хімія, Біохімія
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни	
Рекомендовані джерела інформації	Основні - Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: «Центр учбової літератури», 2010. 336 с. - Зубар Н.М., Руль 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. 299с. 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
Рік введення	2023 р.