

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ФІЗИОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>son@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи фізіології і гігієни харчування» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Органічна та аналітична хімія», «Біохімія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Контроль якості та безпеки продукції м'ясної та молочної галузі» «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Харчові добавки».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами знань, необхідних для розробки нових та удосконалення існуючих харчових технологій з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, а також уміння творчо і ефективно використовувати у своїй фаховій діяльності набуті знання.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи фізіології і гігієни харчування» є 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.

Завдання вивчення 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.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральна компетентність (ІК) – Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН5. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини

ПРН8. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Роль харчування в процесі життєдіяльності людини	2	2	7
2	Фізіологія процесів травлення та вплив харчування на фізіологічні функції організму	2	2	7
3	Основні складові компоненти їжі і їх роль у формуванні здоров'я	2	2	7
4	Роль вітамінів, мікро- і макроелементів у формуванні здоров'я	2	2	7
5	Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їхніх компонентів	2	2	8
6	Фізіолого-гігієнічні основи раціонального та адекватного харчування	2	2	8
7	Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва	2		8
8	Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів їх переробки	2	2	8
9	Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових груп населення	2	2	8
10	Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних професійних груп населення	2	2	8
11	Фізіолого-гігієнічні основи лікувального харчування	2	2	8
12	Загальна характеристика дієтології та дієтотерапії	2	2	8
13	Харчування як елемент сфери громадського здоров'я	2	2	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої

самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№ п/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	28	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з теми дисципліни	40	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою)	12	2 рази на семестр	Виступ з презентацією, обговорення
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Дуденко Н.В. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник (стереотипне видання). 2023. 558 с.

2. Міхійченко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування. Університетська книга. 2023. 184 с.

3. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. ЦУЛ. 2019. 330 с.

4. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: «Центр учбової літератури», 2010. 336 с.

5. Зубар Н.М., Руть Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування. К.: «Центр учбової літератури», 2018. 208 с.

6. 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.

Додаткова література

1. Молочек Н.В. Сучасні погляди на проблеми неправильного харчування та перспективи їх вирішення [Текст]. *Здоров'я України : мед. газета*. 2019. № 2. С. 32-33.

2. Галушко Н.А. Еволюція системи харчування населення незалежної України [Текст]. Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки. *Modern Problems of Toxicology, Food and Chemical Safety*. 2018. -№ 2/3. С. 107-117

3. Гребняк М.П. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах [Текст] : навч. посіб. Дніпро : Акцент ПП, 2018. 248 с.

4. Афанасюк О.І. Принципи раціонального харчування. *Новості медицини і фармації : всеукр. спец. мед.-фармац. изд.* 2018. № 1. С. 12-13.

5. Гузій О. 7 правил харчування: здорова тарілка для дорослих українців [Текст]. *Український медичний журнал : наук.-практ. загальномед. часопис*.

2017. № 6. С. 61-63 .

6. Розумне та якісне харчування - основа основ [Текст]. *Приватний лікар: журнал медичної еліти*. 2017. № 6. С. 4-7

7. Власенко В.В., Власенко І.Г. Фізіологія та гігієна харчування. Вінниця: Меркьюрі-Поділля, 2012. 299 с.

8. Дубініна А.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення [Текст]: підручник. К.: ВД «Професіонал», 2007. 384 с.

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
2. Бібліотечний портал Національної академії наук України. URL: <http://libnas.nbuv.gov.ua/uk/>
3. Система Сократ ВНАУ. URL: <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/>
4. Наукова періодика України: <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ОцінкаECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни