

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ»
	Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u> Рік навчання: <u>3-й</u>, семестр <u>5-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо-та харчових технологій</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к. с-г. н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	son@vsau.vin.ua

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «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.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому вивченні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Основи фізіології і гігієни харчування» 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 дисципліни «Основи фізіології і гігієни харчування» є формування у здобувачів 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

Завданням вивчення дисципліни є 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 з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетенції (ЗК):

ЗК 4. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 5. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини

ПРН 8. 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 організовується 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.

Види самостійної роботи

№ з/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 тематики дисципліни	40	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання 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., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Суми: Університетська книга, 2023. 558 с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: «Центр навчальної літератури», 2019. 336 с.
3. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: навч. посібн. Суми: «Центр учбової літератури», 2018. 208 с.
4. Міхєєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навч. посібн. Суми: Університетська книга, 2023. 184 с.
5. Павловська Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування: підручник. К.: Світ книг, 2018. 417 с.
6. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посібн. Суми: Університетська книга, 2023. 441 с.

Додаткова література

1. Бабюк А.В. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами: навч. посіб. уклад. Чернівці: Рута, 2007. 52 с.
2. Власенко В.В., Власенко І.Г. Фізіологія та гігієна харчування. Вінниця: Меркьюрі-Поділля, 2012. 299 с.
3. 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.

4. Гребняк М. П., Щудро С. А., Таранов В. В. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах: навч. посіб. Дніпро: Акцент ПП, 2018. 248 с.

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

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

7. Овсієнко С.М., Берник І.М., Соломон А.М., Науменко О.В. Харчові добавки: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ТОВ «Друк-плюс», ФОП Добрянська О.Г., 2024. 276 с.

8. Овсієнко С.М., Берник І.М., Новгородська Н.В Якість йогурту при використанні пробіотичних заквасок і рослинного наповнювача. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 53–59. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10009>
<https://nvlvet.com.ua/index.php/food/issue/view/230>

9. Берник І.М., Овсієнко С.М., Новгородська Н.В., Разанова О.П. Технологія кисломолочного напою з амарантовим борошном. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 67–73.

DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10011>
<https://nvlvet.com.ua/index.php/food/issue/view/230>

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

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL: <http://www.nbu.gov.ua/>

2. Бібліотечний портал Національної академії наук України. URL: <http://libnas.nbu.gov.ua/uk/>

3. Наукова періодика України: <http://www.nbu.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 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 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).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

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	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	зараховано
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни