# АНОТАЦІЯ

**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

# «ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ І ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ»

**Циклова комісія, яка забезпечує викладання «**Харчових технологій**» Відділення** обліку та харчової продукції

**Освітньо- професійний ступень:** фаховий молодший бакалавр

**Кількість кредитив ЄКТС** 3 кредити

**Форма контролю** деференційований залік

**Аудиторні години** 44 год (із них 20-год- лекцій 24год-лабораторно- практичних робіт/семінарських занять)

**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. С[истема травлення, процеси травлення та їх взаємодія з іншими](http://uccu.org.ua/liber/2008/6/KovalenkoNP/086osnko/R2/086osnk2.htm) [системами організму.](http://uccu.org.ua/liber/2008/6/KovalenkoNP/086osnko/R2/086osnk2.htm)

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.

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

**Загальні компетентності:**

* знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
* здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
* здатність працювати в команді;
* здатність працювати автономно;
* уміння розв’язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
* здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

# Спеціальні предметні компетенції:

* здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
* здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
* здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсо- заощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
* здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

# Результати навчання:

* знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
* проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
* знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
* знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
* мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;
* підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;
* вміти укладати ділову документацію державною мовою;
* вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

# Рекомендована література

1. Булгакова М.К. Фізіологія харчування: Практикум. – К.: КНТЕУ, 2000. – 258 с. 3
2. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К.: Здоров’я, 2000. – 335 с.
3. Дуденко Н.В. Основи фізіології харчування. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.
4. [Зубар Н.М., Основи фізіології та гігієни харчування: – К. : Видавничий дім](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fcondor-books.com.ua%2Findex.php%3Froute%3Dproduct%2Fproduct%26path%3D1%26product_id%3D829&psig=AOvVaw3MVDJnU7Fmnsm42FgpwaC-&ust=1718438075442000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBQQjhxqFwoTCLCdwOzO2oYDFQAAAAAdAAAAABAE)

[«КОНДОР», 2018. – 408 с.](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fcondor-books.com.ua%2Findex.php%3Froute%3Dproduct%2Fproduct%26path%3D1%26product_id%3D829&psig=AOvVaw3MVDJnU7Fmnsm42FgpwaC-&ust=1718438075442000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBQQjhxqFwoTCLCdwOzO2oYDFQAAAAAdAAAAABAE)

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.

Тема 9. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств

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

**Загальні компетентності:**

Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність працювати в команді.

# Спеціальні предметні компетенції

Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

# Результати навчання:

Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які викликаються мікробними, паразитарними забрудненням харчових продуктів, їх впливу на їх якість та здоров’я людини. Організовувати контроль гігієнічно- санітарного стану харчових підприємств забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів.

**Вид підсумкового контролю** - залік