

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Бородай Анжела Борисівна
 к.в.н., доцент

Контактний телефон	+38-095-577-17-31
Електронна адреса	boroday_angelina@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	опанування теоретичних знань щодо будови й функцій органів травної системи, фізіологічних та біохімічних процесів травлення, вміння проводити розрахунок добових енергетичних витрат організму людини у залежності від віку, статі, стану здоров'я, фізичних, інтелектуальних навантажень, професійної діяльності; знання основ санітарії та гігієни у закладах ресторанного господарства.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль – залік.

Базові знання	Значення нутрієнтів їжі та функціонування основних фізіологічних систем організму людини, фізіологічні основи складання раціонів для різних груп населення, норми і нормативи в галузі харчування, санітарні вимоги з утримання підприємств ресторанного господарства
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> - визначати харчову, біологічну і енергетичну цінність кулінарної продукції; - - складати раціони збалансованого харчування для різних категорій споживачів у залежності від віку, виду діяльності; - - розробляти санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства; - визначати асортимент продуктів, які у кожному конкретному випадку можуть забезпечити потребу організму у відповідних харчових речовинах; - проектувати підприємства ресторанного господарства, що відповідають усім санітарно-гігієнічним вимогам; - виявляти проблемні ситуації санітарно-гігієнічного стану і пропонувати шляхи їх розв'язання 	<ul style="list-style-type: none"> - наукові основи нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення, які є теоретичною базою для планування виробництва і споживання харчових продуктів, а також організації раціонального харчування; - закономірність процесів травлення, знання яких є необхідним для розуміння принципів складання раціонів за окремими прийомами їжі; - основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації, асортимент продуктів, що рекомендуються для різних груп населення, та їх харчову цінність, вимоги до режиму харчування, принципи складання меню раціонів; - особливості харчування дітей, підлітків, людей похилого віку, дорослого працездатного населення з урахуванням віку, статі, характеру праці та кліматичних умов; - фізіологічні вимоги до організації харчування на підприємствах промисловості, сільського господарства, в навчальних закладах; - теоретичні основи гігієни харчування і санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. ФІЗІОЛОГО-ГІГІЄНИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ РЕЧОВИН		
Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Актуальні проблеми поліпшення структури харчування та здоров'я населення. Концепції харчування. Історія розвитку науки про харчування.
Тема 2. Система травлення і процеси травлення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань;	Будова та функції нервової системи. Функції залоз внутрішньої секреції. Відділи системи кровообігу.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	завдання самостійної роботи; тестування.	Роль харчування у діяльності серцево-судинної системи. Будова і функції системи виділення. Вплив харчування на діяльність нирок.
Тема 3. Обмін енергії і енерговитрати організму	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Регуляція системи травлення. Механізм всмоктування. Вплив структури харчування на процеси травлення.
Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення макронутрієнтів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Значення незамінних амінокислот для організму. Біологічна цінність білків. Розрахунок амінокислотного скору. Фізіологічне значення поліненасичених жирних кислот. Функції стеринів в організмі. Значення харчових волокон для організму. Замінники цукру.
Тема 5. Фізіолого-гігієнічне значення мікронутрієнтів та проблема забезпечення ними організму	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вітаміно-подібні речовини. Норми, джерела. Причини розвитку вітамінної недостатності. Шляхи вирішення проблеми забезпечення організму вітамінами
Модуль 2. ФІЗІОЛОГО-ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ		
Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального харчування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Основні принципи збалансованого харчування. Режим харчування.
Тема 7. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових та професійних груп населення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Особливості харчування дітей, підлітків, студентів. Особливості харчування працівників різних професій. Дієтичне харчування.
Тема 8. Основи гігієни харчування і санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Основні санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства. Шляхи забруднення харчових продуктів. Основні вимоги санітарної обробки яєць.

Інформаційні джерела

Основні

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Головка М.П. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2018. 558 с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: навч. посібник. К. Кондор, 2018. 444 с.
3. Зубар Н.М. Рудь Ю.В. Фізіологія харчування / Навч. посібник. К.: КНТЕУ, 2001. 258 с.
4. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за КМСОНП «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія» / Укладачі Рогова А.Л., Медведь Л.М. Електронна версія. Полтава: ПУЕТ, 2020. 96 с.
5. Основи фізіології харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С. Артеменко: Підручник. Харків: Торнадо, 2004. 410 с.

Додаткові

6. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник / А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський та ін. Чернівці: Книги, XXI, 2005. 456 с.
7. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування. Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2003. 288 с.
8. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» зі змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-7.
9. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» зі змінами і доповненнями від 06 вересня 2018 року №2530-8.
10. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко. К.: А.С.К., 2008. 848 с.
11. Корзун В.Н. Гігієна харчування. К.: Здоров'я, 2002. 236 с.
12. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії / МОЗ України. Наказ № 1073 від 03.09.2017. К., 2017. (URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>)
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2006. 720 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. М.: Хлебпродинформ, 2004. 640 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 2002. 632 с.
16. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Справочник / Под ред. Скурихина И.М. М.: ДеЛи, 2007. 276 с.
17. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И.М. Покровского. М.: Агропромиздат, 1999. 224 с.
18. Химический состав блюд и кулинарных изделий: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий/ Под ред. И.М. Скурихина, М.В. Волгарева. М.: ЖА «Гласность», 1997. 772 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf
2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf «Положення про академічну доброчесність»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf
3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності

поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_na_vychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (4 бали); обговорення матеріалу занять (4бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточною модульна робота (6 балів)	70
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (4 бали); обговорення матеріалу занять (4бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточною модульна робота (6 балів)	30
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoi_osvity_0.pdf , <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>