

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ ТА ГІГІЄНИ

спеціальність	G13 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Технології харчових виробництв Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

ВИКЛАДАЧ

Євлаш Вікторія Владленівна



Вища освіта – спеціальність фізіологія

Науковий ступень - доктор технічних наук 05.18.16 – технологія продуктів харчування

Вчене звання - професор кафедри гігієни харчування та мікробіології

Досвід роботи – більше 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 350 публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0677275477

електронна пошта

evlashvv@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle, Zoom

До викладання дисципліни долучені: доцент, кандидат с.-г. наук Газзаві-Рогозіна Л.В.; доцент, кандидат пед. наук Новікова В.Є.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів знань про забезпечення збалансованості раціонів з урахуванням соціальних змін, технічного прогресу та розвитку різних галузей харчової промисловості та ресторанної індустрії; набуття навичок щодо застосування нових продуктів та харчових добавок, їх санітарно-гігієнічної оцінки, запобігання утворенню токсичних сполук під час зберігання продуктів та технологічної обробки; поліпшення виробництва та безпечності продуктів харчування, тощо.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, розгляд проєктів
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу (ІК, СК14) / індивідуальні практичні завдання • здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів (СК19) / індивідуальні практичні завдання • знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини (ПРН06) / індивідуальні практичні завдання • вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (ПРН08, ПРН27) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 28 годин лабораторні заняття; 46 годин самостійна робота (д/в); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій СК14. 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 забезпечення здорового способу життя. СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	Програмні результати навчання	ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Змістовий модуль 1. Основи фізіології харчування

Лекція 1.	Вступна. Значення фізіології харчування у підготовці фахівців галузі теорії харчування. Основи раціонального харчування різних верств населення (за віком)	Лабораторно - практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Вступна. Значення фізіології харчування у підготовці фахівців галузі теорії харчування.	Самостійна робота	Значення фізіології харчування у підготовці фахівців галузі теорії харчування. Основні принципи раціонального харчування. Добові потреби у харчових речовинах. Основи раціонального харчування різних верств населення (за віком) Основи раціонального харчування різних верств населення (за професійною діяльністю). Дієтичне харчування. Лікувально-профілактичне харчування
Лекція 2.	Основні принципи раціонального харчування. Добові потреби у харчових речовинах.	ЛПЗ 2	Основні принципи раціонального харчування. Добові потреби у харчових речовинах		
		ЛПЗ 3	Основи раціонального харчування різних верств населення (за віком).		
Лекція 3.	Основи раціонального харчування різних верств населення (за професійною діяльністю). Дієтичне харчування. Лікувально-профілак-тичне харчування	ЛПЗ 4	Основи раціонального харчування різних верств населення (за професійною діяльністю).		
		ЛПЗ 5	Дієтичне харчування. Лікувально-профілактичне харчування		

Змістовий модуль 2. Основи гігієни харчування

Лекція 4.	Вступ. Значення гігієни харчування у підготовці фахівців галузі. Санітарний нагляд та його форми. Структура санітарної служби України.	ЛПЗ 6	Вступ. Значення гігієни харчування у підготовці фахівців галузі. Санітарний нагляд та його форми. Структура санітарної служби України.	Самостійна робота	Значення гігієни харчування у підготовці фахівців галузі. Санітарний нагляд та його форми. Структура санітарної служби України. Принципи регламентування й контролю якості харчової продукції за показниками безпечності. Харчові захворювання мікробного та немікробного походження. Загальні напрямки профілактики. Глистяні інвазії. Біогельмінти та Гегельмінти. Загальні напрямки профілактики.
	Принципи регламентування й контролю якості харчової продукції за показниками безпечності.	ЛПЗ 7-8	Принципи регламентування й контролю якості харчової продукції за показниками безпечності.		
Лекція 5.	Харчові захворювання мікробного та немікробного походження. Загальні напрямки профілактики.	ЛПЗ 9-10	Харчові захворювання мікробного та немікробного походження. Загальні напрямки профілактики.		
Лекція 6.	Глистяні інвазії. Біогельмінти та Гегельмінти. Загальні напрямки профілактики.	ЛПЗ 11	Глистяні інвазії. Біогельмінти та геогельмінти. Загальні напрямки профілактики.		

Лекція 7.	Харчові та дієтичні добавки. Санітарно-гігієнічні вимоги до харчових та дієтичних добавок	ЛПЗ 12	Харчові та дієтичні добавки. Санітарно-гігієнічні вимоги до харчових та дієтичних добавок		Харчові та дієтичні добавки. Санітарно-гігієнічні вимоги до харчових та дієтичних добавок
Лекція 8.	Гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів тваринного походження. Санітарно-гігієнічні вимоги до них	ЛПЗ 13	Гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів тваринного походження. Санітарно-гігієнічні вимоги до них		Гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів тваринного походження. Санітарно-гігієнічні вимоги до них
	Гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів рослинного походження та консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічні вимоги до цих продуктів.	ЛПЗ 14	Гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів рослинного походження та консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічні вимоги до цих продуктів.		Гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів рослинного походження та консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічні вимоги до цих продуктів.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	- Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс, М. Л. Серік, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна // – Х. : ХДУХТ, 2019. – 246 с. - Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: практикум для здобувачів вищої освіти / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова – Х. : ХДУХТ, 2020. – 208 с. - Корзун В.Н. Гігієна харчування К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2003. – 236 с. - Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. – Київ. Центр учбової літератури, 2010 – 336 с. ISBN 978-966-364-996-2. - Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. – Київ. Центр учбової літератури, 2021 – 336 с. ISBN 9786110109949. - Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В. та інші. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування. Суми, ВАТ, видавництво «Козачий вал», 2004, ч.І – 352 с., ч. ІІ – 278 с. - Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Горбань В.Г. та ін. фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів. – Харків: Світ книг, 2016. – 554с. - Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. – Харків: Університетська книга, 2021. – 558с. - Основи фізіології та гігієни харчування: Навчальний посібник: посібник [Електронний ресурс] / [упоряд. О.В. Онопрієнко, О.М. Онопрієнко]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. – 138 с. – Назва з титульного екрана. Навчальний посібник. – Черкаси, 2021.	Методичне забезпечення	- Основи фізіології та гігієни харчування (частина 1. Основи фізіології) : Методичні вказівки (робочий зошит) для виконання лабораторних робіт (та самостійної роботи) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» / Державний біотехнологічний ун-т; Укладачі: В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна. Харків : ДБТУ, 2025 83 с. - Основи фізіології та гігієни харчування (частина 2. Основи гігієни харчування) : Методичні вказівки (робочий зошит) для виконання лабораторних робіт (та самостійної роботи) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» / Державний біотехнологічний ун-т; Укладачі: В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна. Харків : ДБТУ, 2025 79 с. - Основи фізіології і гігієни харчування: конспект лекцій / Л.В. Розборська // – Умань. УНУС, 2016. – 124 с. - Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. – К.: КНТЕУ, 2006. – 341 с. - Зубар Н.М., Ципріяні В.І., Руль Ю.В. Фізіологія харчування: Опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2003. – 201 с. - Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: Практикум. – К.: КНТЕУ, 2000. – 258 с.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.