СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ ТА ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладач: Килименчук Олена Олександрівна, доцент кафедри Біохімії, мікробіології та фізіології харчування кандидат технічних наук, доцент
Кафедра: Біохімії, мікробіології та фізіології харчування, 712 - 42- 68

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: kylymenchuk@gmail.com, 050 - 278-36-29

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова **Мова викладання** - українська
Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі денної та заочної форми навчання
Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	36	18	18
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна - 54		Заочна - 78

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Основи фізіології та гігієни харчування» є професійно-орієнтованою і займає відповідне місце у навчальному процесі та у блоці дисциплін галузевого спрямування бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дисципліна має логічний зв'язок з іншими дисциплінами, які формують майбутніх фахівців у галузі готельного і ресторанного господарства (технічна мікробіологія, устаткування закладів ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, хімія неорганічна, органічна, фізколоїдна та ін.).

Під час вивчення дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» студенти опановують теоретичні основи організації харчування різних категорій працездатного населення, знайомляться з будовою систем організму, пов’язаних з функцією харчування, засвоюють вплив процесів технологічної чи кулінарної обробки продуктів на їх якість. Опановують теоретичні аспекти харчування: енергетичну, харчову, біологічну цінність продуктів та раціонів. Вивчають теорії харчування, компонентний склад їжі, основні та незамінні фактори харчування, різновиди харчування.

Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни „Основи фізіології та гігієни харчування” є формування уявлення студентів про умови та функції основних фізіологічних систем людини, пов’язаних з харчуванням, вміння майбутнього фахівця адекватно оцінити:

- методи технологічної обробки харчових продуктів та їх доцільність;
- збалансованість раціонів за основними та незамінними компонентами;
- якість та безпечність харчових продуктів з екологічної точки зору;
- відповідність харчового раціону вимогам сьогодення щодо профілактики і лікування хвороб цивілізації;
- відповідність раціонів вимогам охорони праці та геронтології.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

стан і перспективи розвитку сучасної фізіології, дієтології та гігієни;

- загальні основи формування харчових раціонів;
- основи конструювання функціонального харчування.

Вміти:

- розраховувати середньодобові потреби різних груп людей в енергії та харчових джерелах;
- підбирати асортимент продуктів і страв при складанні добового харчового раціону для груп населення різної інтенсивності праці;
- визначити хімічний склад та енергетичну цінність раціонів харчування;
- оцінювати ступінь збалансованості харчових раціонів;
- науково обгрунтувати технологічні процеси виробництва безпечних, екологічно чистих продуктів, які є джерелами захисних речовин. позбавлені антихарчових та деяких інших компонентів їжі, що негативно впливають на організм;
- використовувати теоретичні положення та практичні навички при розв'язанні конкретних завдань.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач	/ПІДПИСАНО/ підпис	Олена КИЛИМЕНЧУК
Завідувач кафедри	/ПІДПИСАНО/ підпис	Леонід КАПРЕЛЬЯНЦ