

ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ ТА ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с.г.н., доцент Кушнарєнко В.Г.

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання. Метою вивчення дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» є придбання здобувачами необхідного комплексу знань та вмінь, а також навичок для наступної виробничої та дослідницької роботи в харчовій галузі. **Завдання:** сформувати теоретичні знання про основи раціонального та оздоровчого харчування; поглибити анатомофізіологічні знання щодо структури і функцій органів травлення; вивчити основні теорії харчування та фізіологічну потребу людини в основних складових продуктів харчування; ознайомити з основами дієтології; сформувати практичні навички по складанню харчового раціону для різних верст населення; навчити використовувати отримані знання на практиці.

Компетентності. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно. Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Програмні результати навчання:

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. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Зміст за темами:

Тема 1-2. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема

Тема 3 -4. Система травлення і процеси травлення

Тема 5-6. Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини

Тема 7-8. Фізіолого-гігієнічне значення білків

Тема 9-10. Фізіолого-гігієнічне значення ліпідів

Тема 11-12. Фізіолого-гігієнічне значення вуглеводів

Тема 13-14. Фізіолого-гігієнічне значення вітамінів і мінеральних речовин та проблема забезпечення ними організму