

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра генетики, годівлі тварин та біотехнології

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

« 06 » « 04 » 2020 р.

Гарант освітньої програми

Т. В. Підпала

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

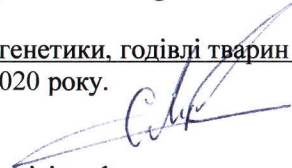
«Основи фізіології харчування»

Галузь знань	18 – «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 – «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Юлевич Олена Іванівна, к.т.н, доцент, yulevich1956@rambler.ru

Розглянуто на засіданні кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології.

Протокол № 10 від «20» травня 2020 року.


Завідувач кафедри

 Луговий С.І.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «22» травня 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

 Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «25» травня 2020 року.

Голова вченої ради

 Гиль М.І.

Миколаїв

2020

1

Основи фізіології харчування. Юлевич О.І.

1. Призначення навчальної дисципліни	Зміст дисципліни сприяє формуванню у студентів адекватних наукових уявлень про закономірності процесів обміну речовин, травлення і всмоктування в організмі, нормальну діяльність його функціональних систем, органів, тканин, клітин та структурних елементів клітин. Формування наукового світогляду майбутнього фахівця в галузі харчових технологій.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти адекватних наукових уявлень про закономірності процесів обміну речовин, травлення і всмоктування в організмі, нормальну діяльність його функціональних систем, органів, тканин, клітин та структурних елементів клітин. Формування наукового світогляду майбутнього фахівця в галузі переробної промисловості, набуття необхідних знань та вмінь для розробки збалансованих раціонів з урахуванням соціальних зрушень, технологічного прогресу та розвитку різноманітних типів переробних підприємств.
3. Компетентності	ФК 28, 30
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання; основи будови та функцій органів травлення та процесів їх регуляції в умовах сучасного існування людської популяції; наукові теорії та концепції раціонального харчування, вільно володіти понятійним апаратом; сучасні проблеми харчування різних категорій населення.
вміти:	використовувати методики з опису та досліджень фізіології травлення та обміну речовин; грамотно інтерпретувати результати дослідження процесів харчування і травлення; розраховувати фізіологічні норми харчування, складати та обґрунтовувати раціони харчування осіб різних соціальних та вікових груп; набути навичок самостійного вивчення літератури з фізіології травлення та харчування.

5. Опис дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - лабораторні заняття - самостійна робота	105 годин/ 3,5 кредитів 16 годин/ 0,5 кредити 16 годин/ 0,5 кредити 30 годин/ 1,0 кредит 43 години/ 1,4 кредити			
Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	сам. робота
Модуль 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема					
1	Мета і задачі фізіології харчування	4	-	-	2
2	Характеристика індивідуального фактичного харчування	-	4	-	2
3	Фізіологічні системи, які пов'язані із функцією харчування. Визначення харчового статусу організму	-	6	-	-
4	Визначення інтенсивності обміну речовин	-	-	4	-
Модуль 2. Фізіологічні основи раціонального харчування					
5	Фізіологія травлення	4	-	-	12
6	Визначення енергетичних витрат та індивідуальних фізіологічних потреб у енергії та нутрієнтах	-	4	-	-
7	Аналіз індивідуального добового раціону та відповідність його критеріям раціонального харчування	-	2	-	-
8	Фізіологічна оцінка продуктів харчування	-	4	-	-
9	Золоті правила харчування	-	-	4	-
Модуль 3. Диференційоване харчування різних груп населення					
10	Раціональне харчування як основа збереження нормальних функцій системи травлення і здоров'я організму в цілому	4	-	-	10
11	Складання, розрахунок та аналіз раціонів харчування для різних груп населення	-	6	-	11
12	Аналіз харчового раціону	-	-	4	-
Модуль 4. Фізіологічні основи лікувального та дієтичного харчування					
13	Фізіологічні характеристики поживних речовин та продуктів харчування	4	-	-	3

14	Складання, розрахунок та аналіз раціонів дієтичного та лікувального харчування	-	4	-	3
15	Харчові отруєння	-	-	4	-
Всього		16	30	16	43

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Кредитно-трансфертною схемою дисципліни «Основи фізіології харчування» передбачається її викладення 4 модулями. Вона передбачає диференціацію навчального матеріалу у вигляді оцінки у балах за різними складовими. Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного, модульного та підсумкового контролю. За кожним елементом модуля студент отримує оцінку в балах. У разі несвоечасної здачі роботи кількість балів зменшується. Сума балів, набраних студентом під час виконання всіх видів робіт за модуль, додається.</p> <p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на лабораторно-практичних заняттях, виконання контрольних робіт, тестування з використанням ПЕОМ в оболонці Moodle.</p> <p>Контроль виконання завдань самосійного опрацювання проводиться за допомогою тестування з використанням ПЕОМ в оболонці Moodle.</p> <p>За всі контрольні заходи протягом семестру з дисципліни «Основи фізіології харчування» студент може отримати до 60 балів. Студент має право скласти залік під час екзаменаційної сесії, якщо за виконання всіх контрольних заходів, передбачених протягом семестру, він набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка за дисципліну складається із суми балів, отриманих протягом семестру і балів, отриманих під час складання заліку.</p>
--	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на лабораторно-практичних заняттях	6	3	4	18	24
- контрольна робота	2	3	6	6	12
- тестування	5	2	3	10	15
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- тестування	1	2	9	2	9

Разом				50	60
Залік				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	«5» – відмінно
75 – 89	BC	«4» – добре
60 – 74	DE	«3» – задовільно
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
--------------------------	--

8. Інформаційні джерела	Основна література
	1. Ванханен В. Д., Майструк Н. Н. Гигиена питания.

- Киев : Здоровье, 1980. 253 с.
2. Королев А.А. Гигиена питания : учебник. 2-е изд., перераб. и доп. М. : ACADEMIA, 2007. 528 с.
 3. Мартинчик А. Н. Маев И. В., Янушевич О. О. Общая нутрициология : учебное пособие. М. : МЕДпресс-информ, 2005. 392 с.
 4. Новодержкина Ю. Г. Дружинина В. П. Диетология: учебник. Ростов н/Д / Феникс, 2004. 384 с.
 5. Оздоровительное и диетическое питание: Цикл лекций / Под ред. В. И. Циприяна. К. : Логос, 2001. 336 с.
 6. Петровский К. С, Ванханен В. Д. Гигиена питания. М. : Медицина, 1982. 528 с.
 7. Справочник по диетологии / Самсонов М. А., Тутельян В. А., Самсонова М. А., Тутельяна В. А., Тутельяна В. А. Под ред. Тутельяна В.А. М. : Медицина, 2002. 542 с.
 8. Смоленский Б. Л., Абрамова Ж. И. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. М.: Медицина, 1984. 304 с.

Додаткова література

1. Анохова В. М., Романова Е. В. Гигиена питания. Ростов н/Д : Феникс, 1996. 384 с.
2. Барановский А. Ю., Пак С. Ф. Диетология: организационно-правовые основы. Учебно-методическое пособие. - Диалект, 2006. 176 с.
3. Бонд Дж. Естественное питание: Как питаться в соответствии с нашей генетической программой / Пер с англ. А.В. Верди. М. : Айрис-пресс, 2003. 336 с.
4. Борисова О. О. Питание спортсменов: зарубежный опыт и практические рекомендации : учеб.-метод. пособие. М. : Советский спорт, 2007. 132 с.
5. Влощинский П. Е., Позняковский В. М., Дроздова Т. М. Физиология питания : учебник. Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. 352 с.
6. Воробьев В. И. Организация оздоровительного и лечебного питания. 2-е изд. доп. М. : Медицина, 2002. 445 с.
7. Воронина Л. П. Вопросы рационального питания у

С. 36-41.

8. Воронцов И. М. Матальгина О. А. Диагностика и диетотерапия пищевой аллергии у детей. СПб. : С.-Петербург. орг. о-ва "Знание" России, 1996. 44 с.
9. Воронцов И.М. Диетотерапия при аллергических заболеваниях у подростков / И.М. Воронцов, М.И. Батырев, Т.Ф. Батырева и др. // Лечащий врач. 2004. № 3. С. 22-27.
10. Горячева О. А. Особенности питания ребенка первого года жизни // Рус. мед. журн. 2008. № 25. С. 1672-1676.
11. Губергриц А. Я., Линеvский Ю. В. Лечебное питание : справ. пособие. - 3-е изд. Перераб и доп. - К. : Выща школа, 1989. 398 с.
12. Гурвич М. М. Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях. М. : Совет. спорт, 2001. 304 с.
13. Гурвич М. М. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. М. : Совет. спорт, 2002. 304 с.
14. Гурвич М. М. Диета при сахарном диабете. М. : ГЗОТАР-Медиа, 2006. 288 с.
15. Детское питание / сост. А.Н. Герасимова. М. : АСТ; СПб.: Сова, 2006. 91 с.
16. Диетология: Руководство / Под ред. А. Ю. Барановского. СПб : Питер, 2008. 960 с.
17. Диетическая терапия при сердечно-сосудистых заболеваниях : метод, рекомендации / НИИ питания. М., 2006. 45 с.
18. Добовольская М. В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М. : «Научный Мир», 2005. 321 с.
19. Доценко В. А., Моссийчук Л. В. Болезни избыточного и недостаточного питания: учебное пособие. СПб. : ФОЛИАНТ, 2004. 112 с.
20. Дуборасова Т.Ю. Основы физиологии питания: Практикум. М. : Маркетинг, 2001. 32 с.

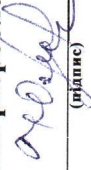
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).
10. Доступ до	Робоча програма дисципліни

**матеріалів
навчання**

(<https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1053>), її
силабус ([https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvprptsb/kaf-
genetics/](https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvprptsb/kaf-
genetics/)) та навчально-методичний комплекс
дисципліни (<https://moodle.mnau.edu.ua>) з необхідним
його наповненням розташовано на офіційному сайті
Миколаївського національного аграрного університету
(<https://www.mnau.edu.ua>).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Юлевич О.І.

(підпис)