

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Декан факультету

Баб'я-Прилишко Лариса Вацлавівна

«05» 05 2024 р.

"СХВАЛЕНО"

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів

Протокол № 9 від 11.05 2024 р.

В.о. завідувача кафедри

Голембовська Наталія Володимирівна

"РОЗГЛЯНУТО"

Гарант ОП "Нутриціологія здорового харчування"

Швець Олег Віталійович

«05» 05 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ**

галузь знань 22 «Охорона здоров'я»

спеціальність 229 "Громадське здоров'я"

освітня програма Нутриціологія здорового харчування

факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: Очколяс Олена Миколаївна, доцент кафедри технології

м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н.

Опис навчальної дисципліни**ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ**

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	229 «Громадське здоров'я»	
Освітня програма	Нутриціологія здорового харчування	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	Іспит	
Показник навчальної дисципліни для денної та заочної форми навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс (рік підготовки)	3	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30	
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	30	
Самостійна робота	60	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни - є досягнення здобувачів вищої освіти сучасного конструктивного, мислення та системи спеціальних знань у галузі гігієни харчування та здатності використання їх в професійній діяльності для попередження захворювань серед населення, пов'язаних із харчовими продуктами, а також використання новітніх наукових досягнень для здорового харчування.

Завдання дисципліни - розкриття гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму; гігієнічні вимоги до харчового раціону, критерії оцінки повноцінності добового харчового раціону; гігієнічні вимоги до основних харчових продуктів і дати їм оцінку; харчові отруєння мікробного та немікробного походження, які виникають при вживання недоброякісних продуктів.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі професійної діяльності або навчання у сфері громадського здоров'я, що передбачає застосування теорій та методів громадського здоров'я і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК): СК 1. здатність критично осмислювати та застосовувати сучасні теорії, концепції, принципи, методи, методики та технології сфери громадського здоров'я; СК 8. здатність формувати і вдосконалювати у інших осіб спеціальні знання і навички у сфері громадського здоров'я.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: ПРН 13. брати участь у розробці стратегій, політик та заходів з громадського здоров'я, здійснювати ефективну комунікацію у сфері громадського здоров'я з використанням різних каналів та технік комунікації з метою донесення ідей, рішень та власного досвіду до фахівців і нефахівців.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						Заочна форма						
	усього	у тому числі					усь ого	у тому числі					
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Змістовий модуль 1. Основи гігієни харчування.													
Тема 1. Вступ. Гігієна харчування як наука і галузь практичної діяльності, її мета та завдання.	10	2	2			6							
Тема 2. Гігієнічне нормування хімічних речовин в атмосферному повітрі, воді, ґрунті, продуктах харчування.	10	2	2			6							
Тема 3. Законодавчі основи якості харчових продуктів.	10	2	2			6							
Тема 4. Гігієнічна оцінка якості молочних продуктів.	10	2	2			6							
Тема 5. Гігієнічна оцінка якості м'яса і м'ясних продуктів	14	4	4			6							
Контроль за змістовим модулем 1	54	12	12			30							
Змістовий модуль 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів													
Тема 6. Гігієнічна оцінка якості яєць та яйцепродуктів..	9	2	2			5							
Тема 7. Гігієнічна оцінка якості риби і рибних продуктів	9	2	2			5							
Тема 8. Гігієнічна оцінка якості борошна, крупів, хліба та макаронних виробів.	13	4	4			5							
Тема 9. Гігієнічна оцінка якості кондитерських виробів, цукру і меду	13	4	4			5							
Тема 10. Гігієнічна оцінка якості безалкогольних напоїв, соків, мінеральних вод і пива	9	2	2			5							
Тема 11. Гігієнічна	13	4	4			5							

оцінка харчових олій та жирів												
Разом за змістовим модулем 2	66	18	18			30						
Усього годин	120	30	30			60						

3. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1.	<i>Методи гігієнічної експертизи молока.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності молока. Методи гігієнічної експертизи молока і молокопродуктів.	3
2.	<i>Методи гігієнічної експертизи ковбасних виробів.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності ковбасних виробів. Методи гігієнічної експертизи ковбасних виробів.	3
3.	<i>Методи гігієнічної експертизи яєць та яйцепродуктів.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності яєць та яйцепродуктів. Методи гігієнічної експертизи яєць та яйцепродуктів.	2
4.	<i>Методи гігієнічної експертизи пресервів з риби.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності пресервів з риби. Методи гігієнічної експертизи пресервів з риби.	2
	Контроль знань за 1-й змістовий модуль	10
2-й змістовий модуль		
5	<i>Методи гігієнічної експертизи хліба.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності хліба. Методи гігієнічної експертизи хліба.	4
6	<i>Методи гігієнічної експертизи макаронних виробів.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності макаронних виробів. Методи гігієнічної експертизи макаронних виробів.	3
7	<i>Методи гігієнічної експертизи круп'яних виробів.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності круп'яних виробів. Методи гігієнічної експертизи круп'яних виробів.	4
8	<i>Методи гігієнічної експертизи шоколаду.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності шоколаду. Методи гігієнічної експертизи шоколаду.	3
9	<i>Методи гігієнічної експертизи меду.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової та біологічної цінності меду. Методи гігієнічної експертизи меду.	2

10	<i>Методи гігієнічної безалкогольних напоїв.</i> Вивчення методів оцінки енергетичної, харчової цінності безалкогольних напоїв. Методи гігієнічної експертизи безалкогольних напоїв.	4
Контроль знань за 2-й змістовий модуль		20
Всього: 30 годин		

4. Зразки контрольних питань, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Гігієнічна оцінка водопостачання. Методи покращання якості питної води.	15
2	Експертні методи оцінювання харчових продуктів.	15
3	Гігієнічна експертиза овочів, плодів і грибів.	15
4	Гігієнічна експертиза харчових продуктів, які особливо швидко псуються.	15

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- самостійна робота (виконання завдань);

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне та/або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4229>;
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Бардов В. Г., Москаленко В. Ф., Омельчук С.Т. Гігієна та екологія: навч. посіб. Вінниця, 2006. 720 с.
2. Гончарук Є. Г., Кундієв Ю.І., Бардов В.Г. Загальна гігієна: пропедевтика гігієни: підручник. Київ, 1995. 552 с.
3. Москаленко В. Ф., Яворовський О.П. Гігієна та екологія в термінах, схемах, таблицях і тестах: навч. посіб. Київ, 2012. 208 с.
4. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник. Київ, 2007. 544 с.
5. Даценко І. І. Загальна гігієна: посібник для практичних занять. Львів, 2001. 472 с.
6. Даценко І. І., Габович Р. Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології: навч. посіб. Київ, 1999. 694 с.

7. Шевченка А. М., Яворовського О. П. Гігієна праці (методи досліджень та санітарно-епідеміологічний нагляд): навч. посіб. Вінниця. 2005. 528 с.

8. Бабієнко В. В., Гринзовський А. М. Введення в профілактичну медицину. Методологічні та історичні аспекти: навч. посіб. Київ, 2012. 232 с.

9. Мащенко М. П., Мечов Д. С., Мурашко В. О. Радіаційна гігієна: навч. посіб. Харків, 1999. 389 с.

10. Пашко К. О. Військова гігієна з гігієною при надзвичайних ситуаціях: посібник. Тернопіль, 2005. 312 с.