



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна харчування»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 229 «Громадське здоров'я»

Освітня програма «Нутриціологія здорового харчування»»

Рік навчання 3, семестр 2

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4,0

Мова викладання українська

Лектор курсу

доцент, к.т.н. Очколяс Олена Миколаївна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

e-mail: ochkolyas@nubip.edu.ua

Сторінка курсу veLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4229>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Метою дисципліни - є досягнення студентами 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.

Компетентності ОП:

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

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Змістовний модуль 1. Основи гігієни харчування.				
Тема 1. Вступ. Гігієна харчування як наука і галузь практичної діяльності, її мета та завдання.	2/2	Знати: Загальні відомості про гігієну харчування, як науку про збереження здоров'я. Методи якими користується гігієна харчування. Гігієнічна експертиза харчових продуктів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 2. Гігієнічне нормування хімічних речовин в атмосферному повітрі, воді, ґрунті та харчових продуктах	2/2	Знати: Гігієнічне нормування чинників навколишнього середовища. Поняття про гігієнічне нормування в метеорології та кліматології, фізичних чинників біосфери.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 3. Законодавчі основи якості харчових продуктів.	2/2	Знати: системи законодавчих, організаційних та технологічних заходів якості харчових продуктів. Мікробіологічні критерії безпечності харчових продуктів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 4. Гігієнічна оцінка якості молочних продуктів.	2/2	Знати: харчову та біологічну цінність молока. Контамінації молока токсичними речовинами. Контамінації молока мікроорганізмами. Епідеміологічне значення молока. Заходи попередження захворювань людей	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 5. Гігієнічна оцінка якості м'яса і м'ясних продуктів	4/4	Знати: біологічну цінність м'яса. За якими показниками оцінюють м'ясо. Оцінка якості ковбас та кулінарних виробів. Оцінка якості м'ясних кулінарних виробів і швидкозаморожених страв. Оцінка якості м'яса птиці	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Змістовний модуль 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів				
Тема 6. Гігієнічна оцінка якості яєць та яйцепродуктів.	2/2	Знати: харчову та біологічну цінність яєць. Класифікацію і показники якості яєць. Інфікування яєць мікроорганізмами. Епідемічне значення яєць.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 7. Гігієнічна оцінка якості риби	2/2	Знати: Гігієнічні вимоги до свіжої, мороженої, солоні, лабораторн	Здача лабораторн	10/10

і рибних продуктів		в'яленої риби, копченої риби та нерибних продуктів.	ої роботи за темою.	
Тема 8. Гігієнічна оцінка якості борошна, крупів, хліба та макаронних виробів.	4/4	Знати: Гігієнічну оцінку якості борошна, крупів, хліба і хлібобулочних виробів, макаронних виробів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 9. Гігієнічна оцінка якості кондитерських виробів, цукру і меду	4/4	Знати: Гігієнічну оцінку якості карамелі, кондитерських виробів, цукру, меду, халви, варення, джемів, повидла, пастили, зефіру, печива, пряників, шоколаду, жувальних гумок, цукру, меду.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 10. Гігієнічна оцінка якості безалкогольних напоїв, соків, мінеральних вод і пива	2/2	Знати: Гігієнічну оцінку безалкогольних, тонізуючих напоїв, соків, мінеральних вод, пива.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 11. Гігієнічна оцінка харчових олій та жирів	4/4	Знати: на які ознаки псування потрібно звертати увагу під час оцінювання олій та жирів; методи визначення молочних і немолочних жирів у комбінованому маслі.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні 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.

Допоміжна джерела інформації

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.