



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 229 «Громадське здоров'я»
Освітня програма «Нутриціологія здорового харчування»
Рік навчання 3, семестр 2
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 4,0
Мова викладання українська

**Лектор навчальної
дисципліни**

доцент, к.т.н. Очколяс Олена Миколаївна

**Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України**

e-mail: ochkolyas@nubip.edu.ua

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни - є досягнення здобувачами 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 НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| 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 водойм, 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 |

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

| | |
|--|--|
| Політика щодо дедлайнів та перескладання: | Роботи, які здаються із порушенням термінів їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо. |
| Політика щодо академічної доброчесності: | Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел. |
| Політика щодо відвідування: | Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету). |

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна за результати складання екзамену |
|------------------------|---|
| 90-100 | Відмінно |
| 74-89 | Добре |
| 60-73 | Задовільно |
| 0-59 | Незадовільно |

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Бардов В. Г., Москаленко В. Ф., Омельчук С.Т. Гігієна та екологія: навч. посіб. Вінниця, 2006. 720 с.
2. Москаленко В. Ф., Яворовський О.П. Гігієна та екологія в термінах, схемах, таблицях і тестах: навч. посіб. Київ, 2012. 208 с.
3. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник. Київ, 2007. 544 с.
4. Даценко І. І. Загальна гігієна: посібник для практичних занять. Львів, 2001. 472 с.
5. Шевченка А. М., Яворовського О. П. Гігієна праці (методи досліджень та санітарно-епідеміологічний нагляд): навч. посіб. Вінниця. 2005. 528 с.
6. Бабієнко В. В., Гринзовський А. М. Введення в профілактичну медицину. Методологічні та історичні аспекти: навч. посіб. Київ, 2012. 232 с.
7. Пашко К. О. Військова гігієна з гігієною при надзвичайних ситуаціях: посібник. Тернопіль, 2005. 312 с.