

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



" 16 " 11 2023 р.

Г.П. Хомич
ініціали, прізвище**РОБОЧА ПРОГРАМА**навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»освітня програма «Харчові технології та інженерія»спеціальність 181 Харчові технологіїгалузь знань 18 Виробництво та технологіїступінь вищої освіти бакалавр, молодший бакалавр

ПОЛТАВА 2023

Укладач програми:

Бородай А.Б., к.вет.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Протокол від «16» листопада 2023 року № 4 .

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр, молодший бакалавр


підпис

Ю.Г. Наконечна
ініціали, прізвище

« 16 » 11 2023 року

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр


підпис

О.М. Горобець
ініціали, прізвище

« 16 » 11 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	11
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	13
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	13

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: базові навчальні дисципліни: «Хімія», «Культура харчування», дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології»
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 3
3. Кількість модулів - 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) - обов'язкова
5. Курс - 1
6. Семестр – 2
7. Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр - 90;.
- лекції: 2 семестр - 16;.
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр - 20;
- самостійна робота: 2 семестр - 54.
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): 2 семестр - ПМК (залік).

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: надання необхідних знань та вмінь у галузі науки про харчування здорової та хворої людини, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва кулінарної продукції; забезпечення збалансованості раціонів з урахуванням соціальних змін, технічного прогресу та розвитку різноманітних типів підприємств ресторанного господарства; запобігання утворення токсичних сполук під час зберігання та технологічного оброблення продуктів.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.	ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.	
СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- наукові основи нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення;
- основи збалансованого харчування, шляхи його реалізації;
- асортимент продуктів, що рекомендується для різних груп населення, та їх харчову цінність;
- вимоги до режиму харчування, принципи складання раціонів;
- особливості харчування населення залежно від віку, статі, характеру трудової діяльності;
- фізіологічні вимоги до організації харчування на підприємствах промисловості, у навчальних закладах.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- оцінювати стан харчування за показниками фактичної маси тіла;
- визначати поживну і енергетичну цінність та безпеку харчових продуктів;
- визначати потреби організму в енергії та харчових джерелах залежно від різних факторів;
- розробляти раціони збалансованого харчування для різних категорій споживачів.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1. Фізіолого-гігієнічне значення харчових речовин

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

Харчування і стан здоров'я населення. Соціальні, економічні, технологічні та медико-біологічні аспекти харчування. Хвороби, спричинені неправильним харчуванням. Предмет і завдання курсу. Внесок вітчизняних і закордонних вчених у розвиток науки про харчування. Основні напрями державної політики у галузі здорового харчування. Функції їжі та фактори їх забезпечення. Біологічна дія їжі та різновиди харчування.

Тема 2. Система травлення і процеси травлення

Будова системи травлення. Значення травлення у життєдіяльності організму. Травлення їжі у ротовій порожнині. Травлення у шлунку. Вплив складу їжі на секрецію шлункового соку. Роль печінки та підшлункової залози у процесах

травлення. Процеси всмоктування харчових речовин. Вплив продуктів харчування на моторну діяльність кишечника. Травлення у кишечнику. Вплив структури харчування на процеси травлення у кишечнику.

Тема 3. Обмін енергії і енерговитрати організму

Значення обміну речовин та енергії. Енергетичні витрати. Фактори, що впливають на величину основного обміну. Методи визначення енергетичних витрат.

Фізіологічні норми споживання харчових речовин та енергії для різних груп населення. Основні принципи збалансованого харчування.

Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення макронутрієнтів

Роль білків у харчуванні. Показники біологічної цінності білків. Норми фізіологічної потреби у білках. Джерела білка. Шляхи підвищення біологічної цінності раціонів харчування.

Роль ліпідів у харчуванні. Значення поліненасичених жирних кислот у життєдіяльності організму. Вплив транс-ізомерів ліпідів на здоров'я населення. Джерела жирів у харчуванні. Науково обґрунтовані норми жирів у харчуванні різних груп населення. Харчова цінність жирів рослинного та тваринного походження.

Фізіологічна роль вуглеводів. Харчові волокна та їх фізіологічна роль. Рекомендовані норми фізіологічної потреби у вуглеводах. Джерела вуглеводів. Шляхи збагачення кулінарної продукції та раціонів харчування харчовими волокнами. Замінники цукру.

Тема 5. Фізіолого-гігієнічне значення мікронутрієнтів та проблема забезпечення ними організму

Фізіолого-гігієнічне значення вітамінів та проблеми забезпечення ними організму. Авітаміноз, гіповітаміноз, гіпервітаміноз, причини виникнення. Фізіологічне значення, рекомендовані норми та джерела водорозчинних і жиророзчинних вітамінів. Шляхи зниження втрат вітамінів при кулінарному обробленні.

Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин та проблема забезпечення ними організму. Основні джерела макро і мікроелементів. Потреби різних груп населення у мінеральних речовинах. Потреби людини у воді.

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства

Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального харчування

Сучасні теорії та принципи харчування здорової людини. Фізіологічні норми споживання харчових речовин та енергії для різних груп населення. Основні

принципи збалансованого харчування. Вимоги до режиму харчування. Фізіологічні основи складання меню для різних прийомів їжі. Шляхи забезпечення збалансованості раціонів.

Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Взаємозамінність окремих продуктів харчування з урахуванням їх харчової та біологічної цінності.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу

Основні санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Санітарні вимоги до миття обладнання, тари, інвентарю, кухонного, столового посуду.

Методи дезінсекції й дератизації, їх гігієнічна характеристика.

Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинної сировини та продуктів тваринного походження.

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Шляхи забруднення харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого, ковбасних виробів.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Фізіолого-гігієнічне значення харчових речовин			
<p>Тема 1 Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема</p> <p>1. Харчування і стан здоров'я населення</p> <p>2. Предмет і задачі курсу «Фізіологія харчування»</p> <p>3. Основні напрями державної політики у галузі здорового харчування</p>	<p><i>Практичне заняття 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Значення раціонального харчування:</p> <p>2. Захворювання, які можуть виникнути при порушенні основних принципів раціонального харчування.</p> <p>3. Основні причини неправильного харчування населення України.</p> <p>4. Функції їжі та фактори їх забезпечення.</p> <p>5. Форми патологічного стану людини, які обумовлені незадовільним харчуванням.</p>	<p>1. Підготувати реферат на тему згідно завданням викладача.</p>	8
<p>Тема 2. Системи травлення і процеси травлення</p> <p>1. Значення травлення. Будова органів травлення</p> <p>2. Травлення в ротовій порожнині</p> <p>3. Травлення в шлунку</p> <p>4. Травлення в кишечнику</p>	<p><i>Практичне заняття 2. Системи травлення і процеси травлення</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Значення процесів травлення. Основні функції системи травлення.</p> <p>2. Будова системи травлення.</p> <p>3. Органи ротової порожнини. Їх функції.</p> <p>4. Вплив харчових факторів на функції органів ротової порожнини.</p> <p>5. Травлення у шлунку, кишечнику.</p> <p>6. Функції печінки.</p> <p>7. Причини захворювання ШКТ</p>	<p>1. Намалювати схему розташування органів системи травлення.</p> <p>2. Визначити значення харчових факторів для системи травлення.</p>	8
<p>Тема 3. Обмін енергії і енерговитрати організму</p>	<p><i>Практичне заняття 3. Обмін енергії і енерговитрати організму</i></p>	<p>1. Визначити показники своєї маси, користуючись</p>	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
1. Значення обміну речовин та енергії. 2. Групи працездатного населення залежно від фізичної активності. 3. Фізіологічні норми споживання харчових речовин та енергії для різних груп населення	<i>Запитання для обговорення</i> 1. Значення обміну речовин. Катаболізм і анаболізм. 2. Види енергетичних витрат організму. 3. Основний обмін, фактори, які на нього впливають. 4. Поняття специфічно-динамічної дії їжі. 5. Способи вимірювання енергетичних витрат. 6. Поняття адекватного харчування. 7. Позитивний і негативний енергетичний баланс.	декількома методиками 2. Обчислити величину свого основного обміну (ВОО, ккал) за добу. 3. Визначити енергетичні витрати методом хронометражу.	
Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення макронутрієнтів 1. Роль білків у харчуванні. Показники біологічної цінності білків. 2. Значення жирів у життєдіяльності організму. 3. Фізіологічна роль вуглеводів. Харчові волокна та їх фізіологічна роль.	<i>Практичне заняття 4. Роль білків, жирів, вуглеводів у харчуванні</i> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Функції білків в організмі. 2. Поняття біологічної цінності білків 3. Потреба в білках, фактори, що впливають на неї. 4. Роль ліпідів в організмі людини. 6. Біологічна цінність жирів. 5. Функції поліненасичених жирних кислот. 6. Потреба людини у жирах. 7. Роль вуглеводів в організмі. 8. Значення клітковини для організму. 9. Роль пектинових речовин в організмі. 10. Норми вуглеводів в харчуванні. 11. Джерела вуглеводів.	1. Наслідки надлишкового і недостатнього споживання білків. 2. Вплив кулінарного оброблення на ступінь засвоєння білків. 3. Шляхи вирішення білкової проблеми в харчуванні. 4. Класифікація жирів харчових продуктів за біологічною цінністю. 5. Джерела пектинових речовин. 6. Шляхи зменшення споживання рафінованих вуглеводів.	12
Тема 5. Фізіолого-гігієнічне значення мікронутрієнтів та проблема забезпечення ними організму 1. Значення вітамінів в життєдіяльності організму. Джерела.	<i>Практичне заняття 5. Фізіолого-гігієнічне значення вітамінів</i> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Функції вітамінів в організмі. 2. Гіповітаміноз, авітаміноз, гіпервітаміноз. 3. Фізіологічне значення, потреба та джерела	1. Вплив кулінарного оброблення на втрати вітаміну С. 2. Шляхи підвищення вітамінної цінності раціонів.	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Норми споживання.</p> <p>2. Шляхи зниження втрат вітамінів при кулінарному обробленні.</p> <p>3. Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин та проблема забезпечення ними організму.</p>	<p>аскорбінової кислоти.</p> <p>4. Значення, норма та джерела водорозчинних вітамінів.</p> <p>5. Значення, норма та джерела жиророзчинних вітамінів.</p> <p>Практичне заняття 6. Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин та проблема забезпечення ними організму</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Роль мінеральних речовин в організмі.</p> <p>2. Фізіологічне значення кальцію, потреба та джерела.</p> <p>3. Значення магнію, норми споживання, джерела.</p> <p>4. Фізіологічна роль калію, джерела, потреба.</p> <p>5. Роль біомікроелементів, потреба, джерела.</p> <p>6. Роль йоду в організмі. Потреба та джерела</p>	<p>1. Норма споживання харчової солі.</p> <p>2. Мікроелементози екзо- та ендогенні.</p>	
Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства			
<p>Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального харчування</p> <p>1. Основні принципи збалансованого харчування.</p> <p>2. Фізіологічні основи складання меню для різних прийомів їжі.</p> <p>3. Харчова та біологічна цінність харчових продуктів</p>	<p>Практичне заняття 7. Розрахунок харчової цінності страв</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Поняття про раціональне харчування.</p> <p>2. Елементи раціонального харчування.</p> <p>3. Формула збалансованого харчування.</p> <p>4. Режим харчування, його складові.</p> <p>5. Розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі.</p> <p>6. Фізіологічні особливості складання меню для різних прийомів їжі.</p> <p>7. Порядок запису страв в меню.</p>	<p>1. Ознайомитися зі структурою збірника рецептур страв і кулінарних виробів.</p> <p>2. Скласти рецептуру страви згідно з завданням викладача.</p> <p>3. Визначити харчову цінність страви</p>	12
<p>Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни</p>	<p>Практичне заняття 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів РГ</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p>	<p>1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного</p>	14

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>персоналу</p> <p>1. Основні санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів.</p> <p>3. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Санітарні вимоги до миття обладнання, тари, інвентарю, кухонного, столового посуду.</p> <p>4. Методи дезінсекції й дератизації, їх гігієнічна характеристика.</p>	<p>1 Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів.</p> <p><i>Практичне заняття 9. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі.</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1 Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясої сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса.</p> <p>2. Критерії безпеки м'яса свіжого, охолодженого, замороженого, ковбасних виробів.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.</p> <p>4. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних продуктів.</p> <p>5. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць.</p>	<p>господарства.</p> <p>2. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів</p> <p>3. Методи дезінсекції. Характеристика засобів для дезінсекції</p> <p>4. Методи дератизації. Характеристика засобів для дератизації</p> <p>5. Санітарні вимоги до миття кухонного, столового посуду</p> <p>6. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства</p> <p>7. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів.</p>	
<p>Тема 8. Основи гігієни харчування і санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства</p> <p>1. Шляхи забруднення харчових продуктів.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до</p>	<p><i>Практичне заняття 10. Основи гігієни харчування і санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Харчові продукти як багатокомпонентні системи.</p> <p>2. Шкідливі речовини природного походження.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.</p>	<p>1. Речовини, які мають умовно неаліментарний характер.</p> <p>2. Проблеми безпеки виробництва екологічно чистої продукції.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства</p>	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
технологічного процесу ЗРГ		<p>4 Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів</p> <p>5. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</p> <p>6. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів</p>	

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у робочому зошиті з дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія».

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування», наданий в таблиці 6.

Таблиця 6. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Фізіолого-гігієнічне значення харчових речовин		
Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	Відвідування занять	5
Тема 2. Система травлення і процеси травлення.	Тестування	4
Тема 3. Обмін енергії і енерговитрати організму	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	25
Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення макронутрієнтів.	Виконання навчальних завдань	6
Тема 5. Фізіолого-гігієнічне значення мікронутрієнтів та проблема забезпечення ними організму		
Модульна контрольна робота		10
	Разом	50
Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства		
Тема 6. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального харчування	Відвідування занять	5
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни	Тестування	4
	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	25
	Виконання навчальних завдань	6

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
персоналу. Тема 8. Основи гігієни харчування і санітарні вимоги щодо облаштування підприємств ресторанного господарства		
Модульна контрольна робота		10
	Разом	50
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 3 семестрі у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 7.

Таблиця 7. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 8).

Таблиця 8. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом, призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія», 2020 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Головка М.П. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2018. 558 с.
2. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології харчування / Підручник. Харків: Торнадо, 2014. 410 с.
3. Зубар Н.М., Руль Ю.В. Фізіологія харчування / Навч. посібник. К.: КНТЕУ, 2001. 258 с.
4. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: навч. посібник. К.: Кондор, 2018. 444 с.
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посібник. Суми: Університетська книга, 2019, 441 с.

Додаткові

6. Михеєнко О.С. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2016, 184 с.
7. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування. О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.М. Касилова. Суми: Університетська книга, 2016, 279с.
8. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник / А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський та ін. Чернівці: Книги, ХХІ, 2005. 456 с.
9. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування. Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2003. 288 с.
10. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» зі змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-7.
11. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» зі змінами і доповненнями від 06 вересня 2018 року №2530-8.
12. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко. К.: А.С.К., 2008. 848 с.
13. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Клопотенко Є., © Видавництво «Літопис», 2019. 144 с.

14. Корзун В.Н. Гігієна харчування. К.: Здоров'я, 2002. 236 с.
15. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії / МОЗ України. Наказ № 1073 від 03.09.2017. К., 2017. (URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>)
16. Гігієнічні вимоги до організації раціонального та лікувально-профілактичного харчування. Режим доступу: <http://intranet.tdmu.edu.ua/data>
17. Раціональне харчування: закони та принципи. Режим доступу: https://pidruchniki.com/85492/bzhd/ratsionalne_harchuvannya_zakoni_printsipi.
18. Фізіолого-гігієнічні основи харчування. Енергетична цінність харчового раціону. Харчові добавки. Режим доступу: <http://ua.textreferat.com/referat-15372-1.html>
19. Фізіолого-гігієнічні основи харчування дітей і підлітків. Режим доступу: <https://helpiks.org/3-30146.html>