

Анотація
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Освітній ступень: бакалавр
Факультет: Харчових технологій

Метою викладання навчальної дисципліни **«Основи фізіології та гігієни харчування»** є одержання знань теоретичних аспектів фізіології та гігієни харчування: наукові теорії та концепції харчування, характеристики альтернативних способів харчування; підготовка фахівців для галузі харчових технологій та вивчення профілактичних заходів по попередженню харчових захворювань, гігієнічних вимог до переробки, зберігання, транспортування, реалізації харчових продуктів; ознайомлення з системою оцінки якості харчової сировини і готової продукції за показниками безпечності. Завдання є розкриття фізіолого-гігієнічного впливу харчових продуктів і нутрієнтів на стан здоров'я та функції організму. Ці знання дозволяють майбутнім спеціалістам з напряму підготовки «Харчова технологія та інженерія» організувати виробництво харчової продукції, що сприятиме формуванню оптимального харчового статусу населення.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- теоретичні аспекти фізіології та гігієни харчування;
- основи раціонального харчування: особливості дитячого, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування; особливості штучного харчування немовлят і завдання харчової промисловості у створенні продуктів дитячого та іншого призначення;
- санітарно-гігієнічні вимоги до основних груп продуктів харчування;
- будову та структуру травної системи: основи фізіології травлення їжі та резорбції харчових речовин у травному каналі;
- значення білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів у харчуванні людини;
- вміст природних та чужорідних токсичних речовин у продуктах харчування та їхній вплив на здоров'я людини;
- харчові отруєння мікробного та немікробного походження: кишкові інфекції, зоонози та глистяні інвазії, що виникають внаслідок вживання забруднених продуктів харчування;
- закономірності виникнення і поширення інфекційних захворювань;
- поняття «епідеміологічний ланцюг» і його ланки;
- умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації харчової сировини та готової продукції;

вміти :

- визначити харчову та біологічну цінність харчових продуктів;
- розрахувати енергетичну цінність продуктів та раціонів;
- оцінювати відповідність харчових продуктів принципам раціонального харчування;
- розробляти раціони харчування різних груп населення, в тому числі лікувально-профілактичні призначення;
- визначати рівні забрудненості харчових продуктів контамінантами хімічного та біологічного походження та їх відповідність вимогам нормативної документації;
- розробляти заходи запобігання розповсюдження харчових захворювань;
- забезпечити профілактику харчових захворювань на кожному конкретному підприємстві;
- організувати належні умови зберігання та реалізації продукції;
- визначити температурні режими зберігання харчової сировини і готової продукції;
- забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до утримання підприємств харчування;
- забезпечити належний санітарний стан на підприємстві;
- забезпечити контроль за якістю сировини і готової продукції.