

# АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

## «Фізіологія, гігієна і санітарія» Ступінь «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
4/5	3/4

**1) Мета опанування дисципліни:** надати студентам знання в галузі науки про раціональне харчування, його вплив на стан здоров'я організму та санітарно-гігієнічну безпеку організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства (ПГРГ).

**2) Завдання:** надання знань щодо фізіолого-гігієнічних основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення; закономірностей процесів травлення; основ збалансованого харчування і шляхів його реалізації, асортименту продуктів, що рекомендуються для різних груп населення, та їх харчової цінності, вимог до режиму харчування; особливостей харчування дітей, підлітків, людей похилого віку, дорослого працездатного населення з урахуванням віку, статі, характеру праці та кліматогеографічних умов проживання; теоретичних основ лікувально-профілактичного та дієтичного харчування, вимог до асортименту продуктів, способів їх кулінарної обробки; санітарно-гігієнічну оцінку харчових продуктів та санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи ПГРГ. Формування навичок: 1) складання меню раціонів, 2) організації харчування на підприємствах промисловості, сільського господарства, в учбових закладах, оздоровчих установах.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

### **Знання і розуміння:**

Знання основ збалансованого харчування і шляхів його реалізації; асортименту продуктів, що рекомендуються для різних груп населення, та їх харчову цінність. Знання вимог до режиму харчування, принципи складання меню раціонів. Знання фізіолого-гігієнічних основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення. Розуміння будови харчотравної і нейрогуморальної систем організму людини та закономірності процесів травлення. Розуміння фізіологічних вимог до організації харчування на підприємствах промисловості, сільського господарства, в учбових закладах, оздоровчих установах.

### **Застосування знань і розуміння:**

Уміння складати збалансовані раціони харчування із асортименту страв і продуктів, що рекомендуються для різних груп населення. Уміння визначати різні види енергозатрат організму. Уміння складати добовий хронометраж людини.

### **4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

#### **Змістовий модуль 1. Фізіолого-гігієнічні вимоги до організації раціонального харчування.**

Тема 1. Харчування та його вплив на стан здоров'я та гомеостаз організму людини.

Тема 2. Значення нейрогуморальної системи регуляції в забезпеченості єдності організму.

Тема 3. Система травлення і процеси травлення.

Тема 4. Раціональне харчування та фізіолого-гігієнічні вимоги до його організації.

Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи нормування енергетичної і харчової цінності раціонів харчування.

Тема 6. Фізіолого-гігієнічне значення і нормування в харчуванні основних нутрієнтів.

Тема 7. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових і професійних груп населення.

Тема 8. Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.

#### **Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи підприємств.**

Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів. Кишкові інфекції та харчові отруєння, умови виникнення, поширення, профілактика.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення, проектування та будівництва готелів та готельно-ресторанних комплексів.

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи готелів та готельно-ресторанних комплексів.

### **5) Викладацький склад:**

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСП, к. т. н.