


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.
Завідувач кафедри

_____  О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ФІЗІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Сімакова О.О.
доцент, к.т.н.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

| Найменування показників | Характеристика дисципліни денна/заочна форма навчання |
|--|--|
| Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна | Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології») |
| Семестр (осінній / весняний) | весняний |
| Кількість кредитів | 5 |
| Загальна кількість годин | 150 |
| Кількість модулів | 1 |
| Лекції, годин | 32/8 |
| Практичні / семінарські, годин | 32/8 |
| Лабораторні, годин | - |
| Самостійна робота, годин | 86/134 |
| Тижневих годин для денної форми навчання: | |
| аудиторних | 4 |
| самостійної роботи студента | 5,4 |
| Вид контролю | екзамен |

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у галузі науки про раціональне харчування, його вплив на стан здоров'я організму та санітарно-гігієнічну безпеку організації роботи підприємств ресторанного та готельно-ресторанного господарства (ПРГРГ).

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері фізіології, гігієни та санітарії; формуванні вмій та навичок: використання знань щодо фізіолого-гігієнічних основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення; дотриманням основ збалансованого харчування і шляхів його реалізації, асортименту продуктів, що рекомендуються для різних груп населення, та їх харчової цінності, вимог до режиму харчування; застосування принципів та методів складання меню раціонів; організації харчування на підприємствах промисловості, сільського господарства, в учбових закладах, оздоровчих установах; дослідження 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 ПРГРГ.

Предмет: сучасні уявлення про фізіологічні потреби організму людини в основних харчових речовинах і енергії і процеси, що відбуваються при споживанні їжі з метою рішення проблеми раціонального харчування населення; санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи ПРГРГ.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Харчування та його вплив на стан здоров'я та гомеостаз організму людини.
2. Значення нейрогуморальної системи регуляції в забезпеченості єдності організму.
3. Система травлення і процеси травлення.
4. Раціональне харчування та фізіолого-гігієнічні вимоги до його організації.
5. Фізіолого-гігієнічні основи нормування енергетичної і харчової цінності раціонів харчування.
6. Фізіолого-гігієнічне значення і нормування в харчуванні основних нутрієнтів.
7. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових і професійних груп населення.
8. Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.
9. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів. Кишкові інфекції та харчові отруєння, умови виникнення, поширення, профілактика.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення, проектування та будівництва ресторанів та готельно-ресторанних комплексів.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи ресторанів та готельно-ресторанних комплексів.

3. Структура дисципліни

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин (денна форма навчання) | | | | |
|---|--|--------------|----------|------|-----|
| | усього | у тому числі | | | |
| | | лекц. | пр./сем. | лаб. | СРС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Змістовий модуль 1. Фізіолого-гігієнічні вимоги до організації раціонального харчування | | | | | |
| Тема 1. Харчування та його вплив на стан здоров'я та гомеостаз організму людини | 10 | 2 | 2 | | 6 |
| Тема 2. Значення нейрогуморальної системи регуляції в забезпеченості єдності організму | 10 | 2 | 2 | | 6 |
| Тема 3. Система травлення і процеси травлення | 10 | 4 | 4 | | 6 |
| Тема 4. Раціональне харчування та фізіолого-гігієнічні вимоги до його організації | 10 | 2 | 2 | | 6 |
| Тема 5. Фізіолого-гігієнічні основи нормування енергетичної і харчової цінності раціонів харчування | 10 | 2 | 2 | | 6 |
| Тема 6. Фізіолого-гігієнічне значення і нормування в харчуванні основних нутрієнтів | 18 | 6 | 6 | | 6 |
| Тема 7. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових і професійних груп населення | 10 | 2 | 2 | | 6 |
| Тема 8. Лікувально-профілактичне та | 10 | 2 | 2 | | 6 |

| | | | | | |
|---|------------|-----------|-----------|--|-----------|
| дієтичне харчування | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 1 | 92 | 22 | 22 | | 48 |
| 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 | 21 | 4 | 4 | | 13 |
| Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення, проектування та будівництва готелів та готельно-ресторанних комплексів | 16 | 2 | 2 | | 12 |
| Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи готелів та готельно-ресторанних комплексів | 21 | 4 | 4 | | 13 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 58 | 10 | 10 | | 38 |
| Усього годин | 150 | 32 | 32 | | 86 |

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

| № з/п | Вид та тема практичного заняття | Кількість годин |
|---------------|--|-----------------|
| 1 | Методи вивчення добових енергетичних затрат людини | 2 |
| 2 | Визначення потреби організму людини в енергії хронометражно-табличним методом | 2 |
| 3 | Розрахунок індивідуальних добових енергетичних затрат і вивчення потреби в різних харчових речовинах | 2 |
| 4 | Визначення потреби організму людини в енергії, харчових і біологічно активних речовинах за добу в цілому й по окремих прийомах їжі | 2 |
| 5 | Визначення енергетичної цінності фактичних раціонів харчування | 2 |
| 6 | Визначення харчової і біологічної цінності фактичних раціонів харчування | 2 |
| 7 | Аналіз адекватності енергетичної цінності потреби в харчуванні фактичному стану харчування | 2 |
| 8 | Аналіз адекватності харчової й біологічної цінності потреби в харчуванні фактичному стану харчування | 2 |
| 9 | Складання збалансованих раціонів харчування для різних груп населення | 2 |
| 10 | Розробка збалансованих раціонів харчування для здорової людини | 2 |
| 11 | Розробка збалансованих раціонів харчування для хворої людини | 2 |
| 12 | Харчові отруєння, умови виникнення, поширення, профілактика | 2 |
| 13 | Кишкові інфекції, умови виникнення, поширення, профілактика | 2 |
| 14 | Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення, проектування та будівництва ресторанів та готельно-ресторанних комплексів | 2 |
| 15 | Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи ресторанів | 2 |
| 16 | Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи ресторанів та готельно-ресторанних комплексів | 2 |
| Всього | | 32 |

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

| № теми семінарського/практичного заняття | Аудиторна робота | | | | Позааудиторна робота | Сума балів |
|---|------------------|-----------------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------------------------|------------|
| | Тестові завдання | Ситуаційні завдання, задачі | Обговорення теоретичних питань теми | ПМК | Завдання для самостійного виконання | |
| Змістовий модуль 1 | | | | | | |
| Тема 1 | | 1 | 0,5 | | 2 | 3,5 |
| Тема 2 | | 1 | 0,5 | | 2 | 3,5 |
| Тема 3 | | 1 | 0,5 | | 1 | 2,5 |
| Тема 4 | | 1 | 0,5 | | 1 | 2,5 |
| Тема 5 | | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| Тема 6 | | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| Тема 7 | | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| Тема 8 | | 1 | 1 | 5 | 1 | 8 |
| Разом за змістовим модулем 1 | | 8 | 6 | 5 | 10 | 29 |
| Змістовий модуль 2 | | | | | | |
| Тема 9 | | 1 | 1 | | 4 | 6 |
| Тема 10 | | 1 | 1 | | 3 | 5 |
| Тема 11 | | 1 | 1 | 5 | 3 | 10 |
| Разом за змістовим модулем 2 | | 3 | 3 | 5 | 10 | 21 |
| Усього годин | | 11 | 9 | 10 | 20 | 50 |

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

| Поточне тестування та самостійна робота | | | Підсумковий тест (екзамен) | Сума в балах |
|---|--------------------|------------------------|----------------------------|--------------|
| Змістовий модуль 1 | Змістовий модуль 2 | Індивідуальне завдання | 50 | 100 |
| 15 | 20 | 15 | | |

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

| Оцінка | | |
|-------------------------|-------------------|--------------------------|
| 100-бальна шкала | Шкала ЄКТС | Національна шкала |
| 90-100 | A | 5, «відмінно» |
| 80-89 | B | 4, «добре» |
| 75-79 | C | |
| 70-74 | D | 3, «задовільно» |
| 60-69 | E | |
| 35-59 | FX | 2, «незадовільно» |
| 0-34 | F | |