МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ’Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Вибіркова освітня компонента

ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Спеціальність 162 Біотехнології та біоінженерія
Освітня програма Біотехнологія
2 курс 2 семестр

ЯКА МЕТА вивчення освітньої компоненти?

Вивчення ОК **“Гігієнічні основи продуктів харчування”** направлено на оволодіння здобувачами вищої освіти знань хімічного складу, біологічної цінності і якості спожитих населенням продуктів харчування, раціонального, дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Метою вивчення ОК є формування у студентів системи знань щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму та організації виробництва безпечних харчових продуктів згідно діючих нормативно-правових актів.

ЩО Я БУДУ ВИВЧАТИ?

В Україні прийнятий ряд законів, направлених на забезпечення епідеміологічної безпеки харчових продуктів. Виробники та постачальники харчових продуктів повинні їх знати, аби керуватися ними в практичній діяльності. До цих законів належать: Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Основи законодавства України про охорону здоров'я», Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Загальним зобов'язанням для всіх підприємств є контроль за безпечністю харчових продуктів та процесів, за які підприємство відповідає. Загальні санітарно-гігієнічні норми ЄС вимагають, щоб виробники на всіх етапах розробляли відповідні процедури на основі принципів аналізу ризиків та контролю у критичних точках (англ. Procedures based on Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP).

ЩО Я БУДУ ЗНАТИ?

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен знати:

•основи фізіології травлення харчових продуктів;

•значення білків, жирів, вуглеводів, біологічно-активних речовин і мінеральних речовин у організмі людини;

• основи раціонального, дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування;

•харчові отруєння та їх попередження;

•вимоги забезпечення безпеки харчових продуктів при їх розробі

ЩО Я БУДУ ВМІТИ?

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен вміти:

•оцінювати енергетичну цінність харчових продуктів за їх хімічним складом;

•характеризувати харчові продукти за вмістом в них поживних речовин;

•визначати в харчових продуктах основні поживні речовини;

•обчислювати енергетичну цінність продукту;

•визначати добові норми та планувати раціони для харчування людей різних вікових категорій;

•визначати можливі забруднювальні компоненти в харчових продуктах;

•оцінювати потенційні ризики при виробництві харчових продуктів, що можуть вплинути на їх безпечність;

•використовувати вимоги нормативно-правових актів стосовно виробництва безпечних харчових продуктів.

ЯКІ ТЕМИ Я БУДУ ВИВЧАТИ?

Тема 1. Гігієнічні основи раціонального харчування. Визначення адекватності харчування. Поняття про достатність та збалансованість харчування.

Тема 2. Фізіологічна роль і гігієнічне значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінеральних речовин у харчуванні людини. Функції нутрієнтів. Основи дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Тема 3. Епідеміологічна безпека харчових продуктів. Загальні правила щодо гігієни харчових продуктів, нормативно-правова база України та країн ЄС, яка їх регламентує.

Тема 4. Харчові отруєння та їх попередження. Контроль забруднювачів у харчових продуктах.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості. Аналіз небезпек і критичні контрольні точки. Принципи НАССР.

Тема 6. ГМО та нові харчові продукти: вимоги на етапах розробки, виробництва та реалізації.

Бажаю успіхів у навчанні, сподіваюсь, що даний курс допоможе якісно засвоїти матеріал дисципліни, впевнена, що знання та навички, які ви отримаєте протягом вивчення курсу, допоможуть у майбутній професійній діяльності!

ПРИЄМНОГО НАВЧАННЯ!

Ваш викладач – д.фарм.н., проф. **Хохленкова Наталя Вікторівна**

Контакти:
Facebook - Кафедра біотехнології Національного фармацевтичного університету **Instagram** – kafedra_biotechnologii_nfau, Телефон – (057) 778-67-64,
e-mail – biotech@nuph.edu.ua
Сайт - https://biotech.nuph.edu.ua

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

Національний фармацевтичний університет
вул. Пушкінська, 53, м. Харків, 61002

E-mail: mail@nuph.edu.ua
https://nuph.edu.ua