



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ ІМЕНІ П. Л. ШУПИКА
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.
ХАРЧУВАННЯ ЯК СКЛАДОВА ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я»**

Галузь знань	22 «Охорона здоров'я»
Шифр та назва спеціальності	229 «Громадське здоров'я»
Назва освітньо-професійної програми	Громадське здоров'я
Рівень вищої освіти	Магістр
Кафедра	громадського здоров'я, епідеміології та екології
Статус навчальної дисципліни (обов'язкова, вибіркова)	Вибіркова
Форма навчання	очна (денна, вечірня), заочна
Викладач	
Прізвище, ім'я, по батькові	КОЗЯРІН Іван Петрович
Посада	професор кафедри громадського здоров'я, епідеміології та екології
Науковий ступінь, вчене звання	доктор медичних наук, професор
Електронна адреса	Kozyarin@ukr.net
Телефон	+38 066-324-44-84
Посилання на профіль викладача	k_ph@nuozu.edu.ua
Консультації	Viber: +38 066-324-44-84

Загальна інформація про дисципліну

Анотація до дисципліни	навчальна дисципліна є теоретичною основою сукупності знань і вмінь, що забезпечують базову підготовку фахівців з громадського здоров'я і входить до циклу вибіркових дисциплін підготовки магістрів за спеціальністю «Громадське здоров'я». Дисципліна має міждисциплінарний характер та інтегрує в собі знання з гігієни харчування, що дозволяє набуття здобувачам освіти відповідних загальних і фахових компетентностей, практичних результатів навчання, які спрямовані на оцінку стану харчування населення, якості харчових продуктів та профілактику аліментарних захворювань.
Мета дисципліни	підсилення набуття здобувачами спеціальних (фазових) компетенцій за спеціальністю 229 «Громадське здоров'я» в напрямку впливу харчування на стан здоров'я населення.
Завдання дисципліни	Отримання сучасних знань щодо ролі харчування та його впливу на стан здоров'я різних груп населення. Роль окремих нутрієнтів та харчових раціонів в профілактиці аліментарних захворювань. Розуміння базових основ профілактики захворювань аліментарного генезу
Пререквізити	<p>Навчальна дисципліна базується на знаннях таких дисциплін, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Формування політики громадського здоров'я, його нормативно-правова база. • Організація охорони здоров'я. • Концепція здоров'я населення: чинники, що його зумовлюють, основні показники та методи оцінки. • Основи епідеміології. • Моніторинг та оцінка в системі громадського здоров'я. • Основні оперативні функції громадського здоров'я.
Постреквізити	<p>Навчальна дисципліна є базою для вивчення таких дисциплін, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Епідеміологія неінфекційних захворювань. • Організація епідагляду і контролю за інфекційними захворюваннями. • Біостатистика. • Екологічне здоров'я. Оцінка екологічних ризиків і управління ними.
Компетентності, формуванню яких сприяє дисципліна	<p><u>Мають відповідати стандарту вищої освіти та ОП</u></p> <p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК 8. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності)</p> <p>ЗК 9. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>Фахові компетентності:</p>

	<p>СК 1. Здатність оцінювати, інтерпретувати, порівнювати та прогнозувати основні показники громадського здоров'я</p> <p>СК 5. Здатність аналізувати вплив різних детермінант на здоров'я населення та обґрунтовувати відповідні заходи з їх попередження</p> <p>СК 6. Здатність розробляти проекти надання послуг громадського здоров'я та профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, промоції здоров'я і забезпечувати їх реалізацію</p> <p>СК 7. Здатність використовувати етичні принципи та норми права при плануванні досліджень, збиранні інформації та її використанні</p> <p>СК 8. Здатність застосовувати наукові підходи щодо планування дизайну досліджень, збору даних, розповсюдження та використання результатів наукових досліджень у сфері громадського здоров'я</p> <p>Інструментальні компетентності:</p>
Результати навчання	<u>Мають відповідати стандарту вищої освіти та ОП</u>
Обсяг дисципліни	<p>Загальний обсяг дисципліни: 3,0 кредити ЄКТС (90 годин).</p> <p>Для очної денної форми навчання: аудиторних 78 годин, самостійна робота 12 годин</p> <p>Для очної вечірньої форми навчання: аудиторних 60 годин, самостійна робота 30 годин</p> <p>Для заочної форми навчання: аудиторних 14 годин, самостійна робота 76 годин</p>
Форма підсумкового контролю	Залік
Терміни викладання дисципліни	Дисципліна викладається у 2 семестрі

Програма дисципліни

Назви тем

	Модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування
1.	Тема 1.1. Історія розвитку і сучасний стан гігієни харчування як науки. Позитивні і негативні аспекти.
2.	Тема 1.2. Харчування та здоров'я людини. Методи та методика дослідження стану харчування населення.
3.	Тема 1.3. Класичні теорії та концепції здорового харчування.
4.	Тема 1.4. Нутріціологічний склад харчового раціону.
5.	Тема 1.5. Основи гігієнічного законодавства (санітарні норми і правила, поняття про гранично допустиму концентрацію і гранично допустимий рівень).

6. Тема 1.6. Інституційний розподіл повноважень в сфері гігієни харчування (МОЗ України – Центри громадського здоров'я, Центри контролю та профілактики хвороб, заклади охорони здоров'я), Держпродспоживслужба України та ін.

Модуль 2. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини

7. Тема 2.1. Нормативно-законодавча основа безпечності харчової продукції в Україні.

8. Тема 2.2. Принципи системи НАССР.

9. Тема 2.3. Екологічні чинники, що знижують якість харчових продуктів і харчової сировини.

10. Тема 2.4. Біогенні та техногенні забруднювачі їжі.

11. Тема 2.5. Харчові добавки.

12. Тема 2.6. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

Модуль 3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі

13. Тема 3.1. Харчові інфекції (кишкові інфекції, зоонози).

14. Тема 3.2. Харчові отруєння мікробного і немікробного походження.

15. Тема 3.3. Гельмінтози.

16. Тема 3.4. Заходи щодо профілактики харчових отруєнь.

17. Тема 3.5. Облік, реєстрація та розслідування випадків харчових отруєнь.

Модуль 4. Способи оптимізації харчування населення

18. Тема 4.1. Нова стратегія одержання їжі (штучна, наноїжа, функціональні продукти).

19. Тема 4.2. Біологічно активні добавки.

20. Тема 4.3. Основні принципи радіозахисного харчування.

21. Тема 4.4. Способи досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.

Самостійна робота здобувача освіти

Цілі, форма та контроль самостійної роботи повинні бути зрозумілими та доступними, містити алгоритми їхнього виконання. Критерії оцінювання й терміни здачі завдань повинні бути чітко визначені

Організація навчання

Навчальні технології та форми і засоби навчання

На лекціях чітко та зрозуміло структурується матеріал; зосереджується увага здобувачів на проблемних питаннях; наводяться конкретні приклади практичного застосування отриманих знань; звертаються до зарубіжного досвіду вирішення окремих проблем; заохочуються здобувачі до критичного сприймання нового матеріалу замість пасивного конспектування; використовуються наочні матеріали, схеми, таблиці, моделі, графіки; використовуються технічні засоби навчання: мультимедійний проектор, слайди тощо.

На практичних заняттях запроваджуються різні навчальні технології: розгорнута бесіда, обговорення проблем, дискусії; вирішення ситуаційних вправ; розв'язання проблемних питань; мозковий штурм; кейс-методи; презентації;

аналіз конкретної ситуації; робота в малих групах; рольові та ділові ігри; банки візуального супроводження; письмовий контроль знань; індивідуальне та групове опитування; перехресна перевірка завдань з наступною аргументацією виставленої оцінки тощо.

Самостійну роботу здобувача викладач планує разом зі здобувачем, але виконує її здобувачем за завданнями та під методичним керівництвом і контролем викладача; зміст самостійної роботи за темами визначається робочою програмою навчальної дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

- словесні (лекція-монолог, лекція-діалог, проблемна-лекція);
- наочні (презентація, демонстрування; опорних сигналів; опорних конспектів);
- практичні методи (вправи; практичні завдання; спостереження).

Методи стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

- метод проблемного викладу матеріалу;
- моделювання життєвих ситуацій;
- мозковий штурм;
- метод опори на життєвий досвід;
- навчальної дискусії.

Методи контролю й самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:

- усного контролю;
- письмового контролю;
- самоконтролю та взаємоконтролю;
- рецензування відповідей.

Список рекомендованих джерел (не більше 10 джерел)

Основна література:

1. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник у 2-ох кн./ За ред. В.І. Ципріяна. – К., 2007.
2. Гігієна харчування: Практичне керівництво / За ред. В.Д. Ванханена. Донецьк, 2005. – 552 с.
3. Возіанова Ж.І. Інфекційні і паразитарні хвороби. Підручник у 3-ох кн. К., 2001. – Кн. I. 856 с.
4. Смоляр В.І. Харчова експертиза: Навчальний посібник. К., 2005. – 447 с.

Додаткова література:

1. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі. – СОР – СФС, Європейська комісія, 2005. – 48 с.
2. Волошин О.І., Сплавський О.І. Основи оздоровчого харчування. Чернівці, 2006. – 389 с.
3. Димань Т.С. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. К., 2006. – 302 с.
4. Слободкін В.І., Світа В.М. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення санітарного нагляду за умов їх розвитку:

Практичний посібник. К., 2007. – 55 с.

5. Смоляр В.І. Історія харчування. К., 2006.- 351 с.

6. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля. К., 2003. – 526 с.

Публікації викладача курсу:

1. Козярін І.П., Слободкін В.І. Харчові отруєння і їх профілактика / Підручник за редакцією проф. І.С. Зозулі «Медицина невідкладних станів». К., 2023. – С. 500 - 511.
2. Козярін І.П., Івахно О.П. Проблеми використання харчових добавок у продуктах дитячого харчування //Довкілля та здоров'я, 2019, № 3. С. 29 – 32.
3. Козярін І.П., Хоменко І.М., Івахно О.П. і ін. Організація харчування дітей різного віку в освітніх та оздоровчих закладах /Навчально-методичний посібник. К., 2018. – 116 с.
4. Козярін І.П. Гігієнічні аспекти використання харчових добавок // Довкілля та здоров'я, 2023, № 1. – С. 58 – 64.

Загальна схема оцінювання

Сума балів		Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Пояснення
100 балів	200 балів		залік/екзамен	
90 - 100	170 – 200	A	зараховано/оцінка	відмінне виконання
82 - 89	155 – 169	B		вище середнього рівня
75 - 81	140 – 154	C		загалом хороша робота
68 - 74	125 – 139	D		непогано
61 - 67	111 – 124	E		виконання відповідає мінімальним критеріям
35 - 60	60 – 110	FX	не зараховано	необхідне перескладання
1 - 34	1 – 59	F		необхідне повторне вивчення дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ECTS	Оцінка за національною шкалою		Нарахування балів	Бали нараховуються наступним чином: <i>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною шкалою (для галузі знань 22 Охорона здоров'я 200-бальною шкалою). Підсумкова оцінка курсу навчальної дисципліни є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне та підсумкове тестування рівня засвоєння теоретичного матеріалу під час аудиторних занять та самостійної роботи; оцінка (бали) за</i>
		для іспиту	для заліку		
90-100	A	Відмінно	зараховано	Нарахування балів	
82-89	B	Добре			
75-81	C				
68-74	D	Задовільно			
61-67	E				

35-60	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано	виконання практичних індивідуальних завдань. Підсумкова оцінка виставляється після повного вивчення навчальної дисципліни, яка виводиться як сума проміжних оцінок за змістові модулі. Остаточна оцінка рівня знань здобувачів <i>денної</i> форми навчання складається з рейтингу навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 75 балів, і рейтингу з атестації – 25 балів. Для здобувачів <i>заочної</i> форми навчання відповідно – з рейтингу навчальної роботи – 50 балів, і рейтингу з атестації – 50 балів.
1-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни		

Політика опанування дисципліни

Здобувач вищої освіти зобов'язаний:

- 1) виконувати вимоги освітньої програми та досягати визначених для відповідного рівня вищої освіти результатів навчання:
 - не пропускати заняття без поважної причини та не запізнюватися;
 - брати активну участь в освітньому процесі, вести конспекти лекцій, практичних занять, готувати теоретичний та практичний матеріал, виконувати передбачені курсом вправи та тестові завдання;
 - здійснювати самостійну підготовку до занять згідно до затвердженого плану;
 - відпрацьовувати пропущені заняття (лекції, практичні, семінарські) у вигляді рефератів, презентацій інших видів робіт згідно з темою заняття під час консультацій викладача за розкладом кафедри не пізніше завершення семестру;
 - складати згідно з графіком поточний модульний контроль (ІНДЗ, контрольна робота) з дисципліни;
- 2) дотримуватись академічної доброчесності:
 - самостійно виконувати навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
 - посилатись на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
 - дотримуватись норм законодавства про авторське право і суміжні права;
 - надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

За порушення академічної доброчесності (плагіат, фальсифікація, списування, обман тощо) здобувачі освіти можуть бути притягнені до академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування із Університету.