

ОСНОВИ НУТРИЦІОЛОГІЇ

Циклова комісія, яка забезпечує викладання

маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Відділення підприємництва та інформаційних технологій

Лектор	<u>Вінник Ірина Володимирівна</u>
Семестр	5(7)-й
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>52</u> (з них <u>26</u> год. лекцій, <u>26</u> год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Основи нутриціології» - формування у студентів необхідних знань, умінь, дій, цільових завдань, навичок та професійного світогляду фахівця з харчових технологій.

Завдання дисципліни: вивчення дисципліни є: - поглиблення знань з основ фізіологічно обґрунтованого харчування здорової людини (раціонального харчування); набуття навичок у виявленні причин розвитку і ознак моно- та полінутрієнтних дефіцитів та їх профілактики; засвоєння значення основних традиційних та нетрадиційних харчових продуктів, їх складу, властивостей, харчової та біологічної цінності, парафармакологічних характеристик, значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні; оволодіння основними принципами фізіологічно обґрунтованого харчування здорової людини (раціонального харчування), харчування різних вікових груп, категорій населення (дітей та підлітків, людей похилого віку, вагітних жінок та матерів годувальниць, працівників розумової та фізичної праці, спортсменів різних видів спорту тощо), лікувально-профілактичного харчування працівників виробництв зі шкідливими та особливо шкідливими умовами праці, профілактичного харчування осіб, що мешкають в екологічно несприятливих регіонах України, а також різних нетрадиційних видів харчування; набуття умінь у виявленні причин виникнення та адекватній аліментарній корекції фізіологічних, метаболічних зрушень в організмі при різних захворюваннях, фізіологічних та передпатологічних станах.

Теми лекцій

1. Харчування та здоров'я.
2. Наукові основи харчування здорової людини (раціонального харчування).
3. Аліментарні захворювання та їх профілактика.
4. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.
5. Харчові продукти спеціального призначення.
6. Біологічно активні добавки.
7. Генетично-модифіковані харчові продукти.
8. Харчові добавки, їх призначення та застосування у виробництві харчових продуктів.

Теми практичних занять

1. Харчування та здоров'я.
2. Наукові основи харчування здорової людини (раціонального харчування).
3. Аліментарні захворювання та їх профілактика.
4. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.
5. Харчові продукти спеціального призначення.
6. Біологічно активні добавки.
7. Генетично-модифіковані харчові продукти.
8. Харчові добавки, їх призначення та застосування у виробництві харчових продуктів.