

АНОТАЦІЯ

Раціональне харчування людей

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни ознайомлення з базовими поняттями раціонального харчування, основними складовими харчових продуктів (білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, мікро-, макроелементами), їх значенням для здоров'я людини; особливостями харчування осіб різних вікових груп та зайнятості; формування соціальної компетентності, моральних правил, традицій, позитивного ставлення до зміцнення здоров'я на основі освоєння принципів раціонального харчування.

Основні завдання навчальної дисципліни: поглиблення знань з анатоμο-фізіологічних особливостей травлення; забезпечення вивчення основних складових компонентів їжі і їх ролі у формуванні здоров'я, значення води для організму та нормативів питного режиму; поглиблення знань про загальну характеристику основних продуктів харчування; формування основ здорового способу життя і грамотної поведінки людей в суспільстві.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

Фахові (спеціальні):

СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

СК 10. Здатність зрозуміло і неоднозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

Програмні результати навчання:

РН 5. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Роль раціонального харчування сучасної людини.

Тема 2. Система травлення і процеси травлення.

Тема 3. Фізіологічні основи раціонального і збалансованого харчування.

Тема 4. Сучасні погляди на роль білків, жирів і вуглеводів у харчуванні.

Тема 5. Сучасні погляди на роль мінеральних речовин і вітамінів у харчуванні.

Тема 6. Вода в житті людини.

Тема 7. Диференційоване харчування різних вікових та професійних груп населення.

Тема 8. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4

Форма семестрового контролю залік