

Раціональне харчування людей

для Каталогу вибіркових дисциплін

Назва навчальної дисципліни	Раціональне харчування людей
Назва структурного підрозділу	кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> канд. с.-г. н., доцент Мироненко Олена Іванівна <i>Контакти:</i> ауд. 480 (навчальний корпус № 4) <i>e-mail:</i> olemyr@ukr.net
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень для галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	Всі спеціальності
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з біології, біології і екології, загальної хімії, основ здоров'я

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: є отримання необхідних знань з основ раціонального харчування людей; формування соціальної компетентності, моральних правил, традицій, позитивного ставлення до зміцнення здоров'я на основі освоєння принципів раціонального харчування.

Основні завдання навчальної дисципліни: формувати у студентів культуру харчування, знань правил раціонального харчування; дати уявлення про науково-обґрунтовані правила і норми використання поживних речовин (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини); формувати основи здорового способу життя і грамотної поведінки людей в побуті; відпрацьовувати навички самоконтролю і самореалізації.

Компетентності:

Загальні:

- здатність продемонструвати обізнаність з питань раціонального харчування людей;
- здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Програмні результати навчання:

1. Здатність продемонструвати знання і розуміння основ раціонального харчування людей.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

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 90 год.

Кількість кредитів 3,0

Форма семестрового контролю залік

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Робоча програма, презентація