

Назва дисципліни	«Харчування та здоров'я»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	канд. техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Білецька Я.О. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі», «Товарознавство» та «Вступ до фаху».
Опис	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є вивчення закономірностей впливу їжі і особливостей її приймання на організм і стан здоров'я людини, шляхів найкращого її засвоєння та виведення з організму продуктів обміну, оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками студентами з організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та з організації харчування в лікувально-профілактичних і оздоровчих установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраних продуктів харчування.</p> <p>Основними завданнями, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є: ознайомлення з основними сучасними поглядами на роль білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, води та науковими основами нормування їх у раціонах харчування; забезпечення накопичення наукових знань у питаннях, пов'язаних із різними аспектами харчування людини: складом продуктів, процесом вживання їжі, мотивом вибору тих чи інших продуктів та механізмами їх впливу на організм; формування у студентів світогляду на якість та безпечність продуктів харчування; з'ясування актуальних проблем сучасних напрямів в харчуванні та встановлення їх зв'язку зі здоров'ям та працездатністю населення; формування у студентів цілісної картини взаємозв'язку харчування та здоров'я з іншими науковими напрямами в області харчування та охорони здоров'я.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 14 тем, які вивчаються протягом 128 годин аудиторних занять (64 год. – лекції, 64 год. – семінарські (практичні) заняття).</p> <p>Тема 1. Фактори науково-технічного прогресу, проблеми харчування та здоров'я (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.) Тема 2. Сучасні погляди на роль білків та наукові основи нормування їх у раціонах харчування (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.). Тема 3. Сучасні погляди на роль ліпідів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування (Лекцій – 4 год., Сем.</p>

	<p>– 4 год.)</p> <p>Тема 4. Сучасні погляди на роль вуглеводів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 5. Сучасні погляди на роль вітамінів, мінеральних речовин у раціонах харчування (<i>Лекцій – 6 год., Сем. – 6 год.</i>)</p> <p>Тема 6. Харчування і здоров'я людини: сучасні підходи, принципи і рекомендації (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 7. Нутрієнтний склад дієтичного та лікувально-профілактичного харчування (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 8. Сучасні підходи, принципи та рекомендації до харчування (<i>Лекцій – 6 год., Сем. – 6 год.</i>)</p> <p>Тема 9. Основи епідеміології харчування (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 10. Порушення харчування: анорексія, булімія. Дефіцит маси тіла. Захворювання, пов'язані з харчуванням, та їх попередження (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 11. Характеристика основних груп харчових продуктів. Харчування окремих груп населення (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 12. Лікувальне харчування. Профілактичне харчування (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Тема 13. Біологічно активні харчові добавки (БАД) і їх вплив на здоров'я населення (<i>Лекцій – 8 год., Сем. – 8 год.</i>)</p> <p>Тема 14. Оригінальні концепції харчування (<i>Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.</i>)</p> <p>Методи контролю результатів навчання.</p> <p>Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у третьому семестрі у формі заліку, у четвертому семестрі – у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання. українська</p>