

Назва дисципліни	<i>Дієтологія</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 4 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Соколовська О.О. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі» та «Товарознавство» стандартизації. Для студентів і слухачів факультету міжнародних економічних відносин і туристичного бізнесу передбачається наявність знань з менеджменту готельно-ресторанного господарства, організації готельного господарства, організації ресторанного господарства, кулінарного мистецтва, технології продукції ресторанного господарства тощо.
Опис	<p>Мета дисципліни. Метою викладання навчальної дисципліни є формування базових знань про культуру харчування, його функції, вплив на здоров'я людини, властивості основних харчових речовин, харчову та енергетичну цінність продуктів, основні теорії харчування, особливості харчування окремих груп населення; оволодіння методикою розрахунку харчової цінності раціону, основами технології страв лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Очікувані результати навчання. - ознайомлення з основними набуття знань щодо властивостей основних харчових речовин та вимог до них; - набуття практичних навичок з розрахунку харчової та енергетичної цінності продуктів; - ознайомлення з основами технології страв лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 10 (десять) тем, які вивчаються протягом , які вивчаються протягом 90 годин, 44 годин аудиторних занять (22 год. – лекції, 22 год. – практичні заняття). Тема 1. Загальна характеристика процесу харчування, його функції. Теорії харчування (<i>Лекцій – 2 год.</i>) Тема 2. Характеристика процесу травлення в організмі людини (<i>Лекцій – 2 год., Практ.-2год.</i>)</p>

Тема 3. Характеристика харчових речовин. Їх функції та роль у харчуванні (*Лекцій – 4 год. Практик. – 4 год.*)

Тема 4. Основні групи харчових продуктів. Їх енергетична, харчова та біологічна цінність (*Лекцій – 4 год. Практик. – 2 год.*)

Тема 5. Особливості харчування окремих груп населення (*Лекцій – 4 год. Практик. – 2 год.*)

Тема 6. Основи технології страв лікувально-профілактичного харчування (*Лекцій – 4 год. Практик. – 2 год.*)

Тема 7. Харчові та біологічно-активні добавки (*Лекцій – 2 год. Практик. – 2 год.*)

Тема 8. Спеціальні дієти та нетрадиційне харчування (*Лекцій – 2 год. Практик. – 2 год.*)

Тема 9. Мінеральні води, їх вплив на здоров'я людини (*Лекцій – 2 год.*)

Тема 10. Харчові отруєння та їх профілактика. Аліментарні захворювання (*Лекцій – 2 год.*)

Методи контролю результатів навчання

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- рішення задач;
- активна робота на практичних заняттях.

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях та на іспиті.

Мова викладання. українська