

Назва дисципліни	«Дієтологія»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти старших курсів.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к. біол. н., доцент Тимченко Ганна Миколаївна, старший викладач Парфінченко Тетяна Олексіївна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, к. 396; тел. (057) 707-56-33. електронна адреса: annatymhenko@karazin.ua .
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з основ валеології / здорового способу життя. Першочерговим для кожної людини є питання здорового харчування. Під час рекреації, відпочинку та відновлення людина прагне отримати відомості щодо моніторингу власної ваги тіла, складання та корекції раціону харчування, профілактики захворювань та корекції здоров'я.
Опис	Мета дисципліни: вивчення особливостей побудови індивідуального харчового раціону з метою збереження та зміцнення здоров'я людини; сприяти формуванню культури харчування через тісний взаємозв'язок основ фізіології та біології людини, психології та валеології; отримати знання про основи раціонального харчування, особливості складання та корекції раціону харчування та методи, які допоможуть здійснювати моніторинг та контроль за вагою тіла, здійснювати профілактику захворювань та корекцію здоров'я, а також реабілітаційні заходи шляхом складання правильного раціону харчування. Очікувані результати навчання: у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) набудуть компетентностей із закономірностей функціонування травної системи людини; особливостей секреторної діяльності основних травних залоз, переварювання та всмоктування речовин в різних органах травної системи; причин появи захворювань та розладів травної системи; харчової та поживної цінності основних компонентів їжі; ролі води та інших поживних речовин в раціоні людини; принципів побудови харчового раціону; вікових особливостей в харчуванні людини; фізіологічної доцільності змін в структурі та характері харчування у зв'язку з фізичними та розумовими навантаженнями; причинно-наслідкових зв'язків між харчуванням та появою загальних захворювань організму та розладів (інфекційні захворювання, стрес тощо); особливостей надання першої допомоги при харчових девіаціях, отруєннях та потраплянні хімічних речовин з їжею; основних факторах ризику щодо виникнення анорексії та булемії; особливостей діагностики та профілактики захворювань обміну речовин. Отримують

	вміння та навички складання добового раціону харчування для осіб різного віку та статі; виявлення основних причин появи захворювань та розладів травної системи; природи походження продуктів харчування (природне та штучне) та їх значення для побудови людського організму; визначення необхідної кількості поживних речовин та води в залежності від ваги тіла людини; розрахунку харчової цінності продуктів харчування; складання дієти в залежності від індивідуальних особливостей людини (індивідуальна непереносимість продуктів харчування, вік, стать, захворювання); здійснення профілактики порушень та розладів обміну речовин; надання першої допомоги при гіпоглікемічній та діабетичній комі, отруєннях та потраплянні хімічних речовин з їжею. Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 10 (десять) тем, які вивчаються протягом 40 годин аудиторних занять (20 год. – лекції, 20 год. – практичні заняття). Тема № 1. Органи травної системи, їх основні функції. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 2. Процес всмоктування поживних речовин. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 3. Компоненти їжі. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 4. Значення води та інших поживних речовин в харчуванні. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 5. Харчовий раціон. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 6. Особливості харчування в різні вікові періоди. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 7. Причини та наслідки порушення регулярного харчування. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 8. Індивідуальна непереносимість продуктів харчування. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 9. Харчові девіації. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Тема № 10. Загальні захворювання обміну речовин. (Лекцій – 2 год., практ. – 2 год.) Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі опитування, тестування, підсумкового контролю у формі заліку. Мова викладання. українська
--	--