

товарознавство Назва дисципліни	<i>Нутриціологія і дієтологія</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент, 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 наступних дисципліни: харчової хімії, товарознавства, санітарії та гігієни в галузі.
Опис	<p>Мета дисципліни. Засвоїти теоретичні та практичні основи нутриціології і дієтології, щодо до, сучасних концепцій про збалансоване харчування, енергетичні затрати організму, харчову та біологічну цінність продуктів харчування.</p> <p>Очікувані результати навчання. Використовувати отриманні знання із нутриціології та дієтології у готельно-ресторанній діяльності під час розробки харчових раціонів, для споживачів.</p> <p>Студент буде вміти: аналізувати макро- і мікронутрієнтний склад продовольчої сировини та харчових продуктів; проводити пошуку потенційних і нових джерел есенціальних нутрієнтів; проводити обґрунтування раціонального харчування, вміти знизити ризик виникнення загострення при захворюваннях, пов'язаних з порушенням харчового статусу; приймати участь у створенні спеціалізованої програми харчування.</p> <p>Студент буде мати навички: консультувати поварів-технологів з питань хімічного вмісту та енергетичної цінності харчових продуктів, проводити рекомендації щодо лікувальних столів, проводити інформаційну роботу щодо питань якості та застосування на біологічно-активних нутрієнтів та інших функціональні речовин. Підбирати харчові раціони для відвідувачів готельно-ресторанних господарств.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи: заплановано 12 тем, які вивчаються протягом 120 годин, (32 год. – лекції, 16 год. – практичні роботи).</p> <p>Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини:</p> <p>Тема 2. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса</p> <p>Тема 3. Значення білку для організму людини:</p> <p>Тема 4. Роль ліпідів у організмі:</p> <p>Тема 5. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму:</p> <p>Тема 6. Вітаміни та їх значення у харчуванні:</p> <p>Тема 7. Значення мінеральних речовин:</p> <p>Тема 8. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини.</p>

	<p>Тема 9. Харчування різних груп населення. Тема 10. Біологічно активні речовини. Тема 11. Дієтичне харчування. Тема 12. Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку.</p> <p>Мова викладання. українська</p>
--	--