



КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ЧЕРЕЗ РАЦІОН

Цикл професійної та спеціальної підготовки

(СВО Магістр)

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Боковець Сергій Петрович, доц., д. ф.

Дисципліна «Корекція харчування через раціон» спрямована на вивчення принципів раціонального харчування, підбору оптимального раціону для різних груп населення та корекції харчування з метою профілактики та лікування захворювань. У межах курсу розглядаються основи нутриціології, дієтології, біохімії харчових речовин, а також вплив різних компонентів їжі на організм людини.

Метою навчальної дисципліни є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо оцінки харчового статусу, розробки та корекції раціонів відповідно до фізіологічних потреб людини, її віку, стану здоров'я та способу життя.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування.
- Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Програмні результати навчання

- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Зміст дисципліни:

- Основи раціонального харчування
- Методи корекції харчування
- Технології та тенденції у корекції харчування
- Контроль якості та безпечності харчових продуктів у складі раціону
- Розробка індивідуальних та спеціалізованих раціонів.