



КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ЧЕРЕЗ РАЦІОН

Цикл професійної та спеціальної підготовки

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Вид підсумкового контролю - залік

Викладач – Олена Юрївна Кошель, доц., д. ф.



Факультет харчових
технологій
СНАУ

Дана дисципліна дає унікальну можливість зрозуміти, як правильно складений раціон впливає на здоров'я, самопочуття та працездатність людини. У сучасному світі, де харчування є ключовим фактором профілактики захворювань і підтримки оптимальної фізичної форми, фахівці зі здорового харчування мають високу затребуваність.

Мета формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо розроблення, аналізу та коригування раціонів харчування відповідно до фізіологічних потреб організму, особливостей способу життя, вікових характеристик, наявності захворювань та інших індивідуальних факторів.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Загальні компетенції :

1. Здатність до абстрактного, аналітичного та критичного мислення.
2. Вміння застосовувати знання у практичних ситуаціях.
3. Здатність до самостійного навчання та вдосконалення професійних навичок.
4. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій у професійній діяльності.

Фахові компетенції :

1. Розуміння основ фізіології та біохімії харчування людини.
2. Знання принципів збалансованого харчування для різних груп населення.
3. Вміння розробляти та аналізувати раціони харчування відповідно до фізіологічних та патологічних станів.
4. Оцінка безпечності та якості харчових продуктів у контексті здорового харчування.
5. Консультування населення щодо раціонального харчування та здорового способу життя.

Короткий зміст дисципліни «Корекція харчування через раціон»

1. Основи збалансованого харчування
2. Фізіологія та біохімія харчування
3. Методи оцінки харчового статусу
4. Корекція харчування для різних груп населення
5. Дієтотерапія
6. Сучасні підходи до корекції раціону.
7. Безпека та якість продуктів харчування

NUTRITION CORRECTION THROUGH DIET

Cycle of professional and specialized training

Total workload: 150 hours (5 ECTS credits)

Type of final assessment: Pass/Fail test

Lecturer: Assoc. Prof. Olena Yuriyivna Koshel, Doctor of Philosophy

This course provides a unique opportunity to understand how a properly designed diet influences a person's health, well-being, and work capacity. In today's world, where nutrition is a key factor in disease prevention and maintaining optimal physical fitness, specialists in healthy nutrition are in high demand.

Course Objective:

To develop in students theoretical knowledge and practical skills for designing, analyzing, and adjusting dietary plans according to the physiological needs of the body, lifestyle characteristics, age, health conditions, and other individual factors.

Upon completion of the course, students will acquire:

General Competencies:

Ability for abstract, analytical, and critical thinking.

Ability to apply knowledge in practical situations.

Capacity for independent learning and improvement of professional skills.

Ability to use information and communication technologies in professional activities.

Professional Competencies:

Understanding the basics of human nutrition physiology and biochemistry.

Knowledge of the principles of balanced nutrition for various population groups.

Ability to design and analyze dietary plans according to physiological and pathological conditions.

Ability to assess the safety and quality of food products in the context of healthy nutrition.

Skills in providing nutrition and healthy lifestyle counseling to the public.

Course Outline – “Dietary Correction through Nutrition Planning”:

Fundamentals of balanced nutrition.

Physiology and biochemistry of nutrition.

Methods for assessing nutritional status.

Dietary correction for different population groups.

Diet therapy.

Modern approaches to diet correction.

Food safety and quality.