

## Перелік вибіркових дисциплін

### ОР бакалавр

### ОР бакалавр стн

Назва кафедри	Здоров'я, фізичної терапії, реабілітації та ерготерапії
Назва дисципліни	Нутриціологія
Загальна кількість кредитів (годин)	4 кредити (120 годин)
Курс та півріччя, де починається дисципліна	3 курс, 5 семестр 2 курс, 4 семестр стн
Кількість семестрів, протягом яких вивчається дисципліна	1 семестр (5) 1 семестр (4) стн
Форма навчання, для якої дисципліна пропонується	Денна
Попередні умови	Відсутні
Назви спеціальностей, для яких пропонується вивчення дисципліни	227 – Фізична терапія, ерготерапія; 227 – Фізична терапія, ерготерапія; стн
Короткий опис дисципліни	<p>Мета викладання навчальної дисципліни: сформувати у студентів вміння і навички з організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та з організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.</p> <p>Завдання курсу:</p> <p>Теоретичні:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- знати основи фізіології та біохімії харчування, раціонального харчування різних вікових та професійних груп населення;</li><li>- обґрунтовувати принципи профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій та захворювань аліментарного походження;</li><li>- з'ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення;</li></ul> <p>Практичні:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- вміти розраховувати фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах;</li><li>- надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування;</li><li>- виявляти статус харчування організму та його порушень;</li></ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- вміти розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення;</li><li>- оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, результатами бактеріологічного та токсикологічного дослідження й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам;</li><li>- встановлювати зв'язок з навчальними предметами біологічного напрямку загальноосвітніх навчальних закладів;</li><li>- володіти методикою проведення просвітницької та консультативної роботи серед населення з питань первинної та вторинної аліментарної профілактики захворювань;</li><li>- пропагувати гігієнічні знання серед населення в галузі раціонального харчування.</li></ul> |
|--|---|