

ПРИВАТНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МЕДИКО-ПРИРОДНИЧИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Робоча програма

КУРС «ДІЄТОЛОГІЯ»

Загальна кількість годин – 300 год.

№ з/п	Назва теми	Кільк годин	Практич-ні	Самостійна робота
БЛОК ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
Фізіологічні процеси, що пов'язані з функцією харчування. Характеристика основних харчових продуктів та їхніх компонентів.				
1	Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	4	8	22
2	Система травлення і процеси травлення			
3	Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини			
Нутріціологія. Основні складові харчування людини				
4	Становлення традиційного харчування в антропогенезі	4	8	20
5	Основні положення нутріціології та дієтології.			
6	Роль мінеральних речовин у житті людини.			
Харчування як засіб оздоровлення,сучасні проблеми харчування людини				
8	Харчування як засіб оздоровлення.	2	4	20
9	Основні елементи харчування та їх роль у житті людини.			
10	Фізіолого-гігієнічна характеристика основних харчових продуктів та їхніх компонентів	2	4	20
Основи раціонального харчування різних груп населення				
11	Основи раціонального та адекватного харчування різних вікових та професійних груп населення	2	4	20
12	Спеціальні дієти			
13	Раціональне харчування дітей раннього віку, дітей дошкільного віку, школярів	2	4	16
14	Раціональне харчування в похилому віці та старості	2	4	12
15	Раціональне харчування спортсменів	2	4	12
Лікувальне харчування різних нозологіях.				
16	Харчові отруєння та їх профілактика	2	4	16
17	Основи лікувального харчування			
18	Лікувальне харчування при захворюваннях внутрішніх органів. Основні дієти	2	4	16
19	Лікувальне харчування при серцево-судинних захворювань.	2	4	12
20	Лікувальне харчування при захворюваннях органів дихання.	2	4	12
21	Лікувально-профілактичне харчування навиробництві зі шкідливими умовами	2	4	12
		30	60	210