|  |  |
| --- | --- |
| Назва та код дисципліни | Гігієна харчування, І-ф14-7 |
| Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)* | 223, 224, 227, 229, 231 |
| Кафедра | Кафедра загальної медицини з курсом фізичної терапії |
| П.І.П. НПП *(за можливості)* |  |
| Рівень ВО | Перший (бакалаврський) |
| Курс *(на якому буде викладатись)* | Третій курс (5 семестр) |
| Мова викладання | Українська |
| Вимоги до початку вивчення дисципліни |  |
| Що буде вивчатися | Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів, загальні правила харчування, недоліки в харчуванні сучасної людини. |
| Чому це цікаво/треба вивчати | Формування системи знань про значення й ролі гігієни харчування у процесах життєдіяльності людського організму, харчові отруєння мікробного і немікробного походження, пов’язані із вживанням продуктів харчування. Отримання знання будуть нагоді для збереження власного здоров’я та здоров’я |
| Чому можна навчитися (результати навчання) | Після вивчення дисципліни студенти знатимуть  теоретичні аспекти гігієни харчування,  вміст природних та сторонніх токсичних речовин у харчових продуктах та їх впливу на здоров’я людини, принципи раціонального харчування, вплив харчування на стан здоров’я людей різних груп; складатимуть та зможуть розрахувати добовий раціон для всіх верст населення. |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності) | Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.  Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.  Здатність надавати рекомендації щодо ведення здорового способу життя. |
| Інформаційне забезпечення | Нормативні документи ВООЗ та МОЗ України. Мультимедійне забезпечення. |
| Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо) | Лекції, практичні заняття. |
| Вид семестрового контролю | Диференційований залік |
| Максимальна кількість здобувачів | 120 |