

АНОТАЦІЯ

Назва дисципліни / освітнього компонента	Основи раціонального харчування
Освітня програма	«Фізична терапія»
Компонент освітньої програми	Вибірковий
Загальна кількість кредитів та кількість годин для вивчення дисципліни	4 кредити / 120 годин
Вид підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Викладач	Толочик Інна Леонідівна; кандидат біологічних наук, доцент, доцент
CV викладача на сайті кафедри	https://www.kbmf-rshu.org.ua
E-mail викладача	inna.tolochyk@rshu.edu.ua

Мета та завдання навчальної дисципліни

Основною метою навчальної дисципліни є: формування знань щодо анатомічної будови травної системи, біологічних та біохімічних компонентів їжі, основ раціонального харчування та складання харчового раціону. Дисципліна «Основи раціонального харчування» забезпечує формування знань про біохімічні та біоорганічні складові харчових продуктів, анатоμο-фізіологічну будову травної системи, особливості лікувально-дієтичного та нетрадиційних методів харчування, вплив харчових додатків на здоров'я людини та захворювання при ентеральному харчуванні.

Дана дисципліна забезпечує підготовку висококваліфікованого, конкурентно спроможного, інтегрованого у європейський та світовий науково-освітній простір фахівця з фізичної реабілітації, що може якісно здійснювати реабілітаційну діяльність з різними контингентами населення. Майбутні фахівці повинні вирішувати складні завдання та практичні проблеми, пов'язані з порушеннями функцій травної системи із застосуванням медичних та клінічних методів, визначати перспективні шляхи використання засобів фізичної реабілітації, створювати програми оздоровлення організму людини, здійснювати наукові дослідження професійного спрямування.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи раціонального харчування» є:

- сформувати у студентів знання про основи раціонального харчування;

- розглянути поняття біохімічних та біоорганічних складових харчових продуктів, анатомо-фізіологічну будову травної системи;
- розкрити суть складання харчового раціону;
- навчити студентів комплексно підходити до вивчення захворювань травної системи при порушенні харчового раціону;
- ознайомити студентів із прикладами застосування лікувально-дієтичного та нетрадиційних методів харчування.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні набути таких **компетентностей**:

ЗК 12. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 02. Здатність аналізувати будову, нормальний та індивідуальний розвиток людського організму та його рухові функції.

СК 04. Здатність враховувати медичні, психолого-педагогічні, соціальні аспекти у практиці фізичної терапії, ерготерапії.

СК 13. Здатність навчати пацієнта/опікунів самообслуговуванню/догляду, профілактиці захворювань, травм, ускладнень та неповносправності, здоровому способу життя.

Програмні результати навчання:

ПР 01. Демонструвати готовність до зміцнення та збереження особистого та громадського здоров'я шляхом використання рухової активності людини та проведення роз'яснювальної роботи серед пацієнтів/клієнтів, членів їх родин, медичних фахівців, а також покращенню довкілля громади.

ПР 04. Застосовувати у професійній діяльності знання біологічних, медичних, педагогічних та психосоціальних аспектів фізичної терапії та ерготерапії.

ПР 16. Проводити інструктаж та навчання клієнтів, членів їх родин, колег і невеликих груп.

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Вступ. Основи раціонального харчування як наука і галузь практичної діяльності.

Тема 2. Анатомія і фізіологія кишково-шлункового тракту. Ферменти, гормони.

Тема 3. Захворювання пов'язані з недоліками харчування. Принципи раціонального харчування.

Тема 4. Характеристика поживних речовин та їх роль у харчуванні людини. Білки.

Тема 5. Жири та вуглеводи, їх роль у харчуванні людини.

Тема 6. Вітаміни, мінеральні речовини та їх роль у харчуванні людини.

Тема 7. Обмін води та солей в організмі людини.

Тема 8. Обмін речовин та енергії в організмі людини.

Змістовий модуль 2.

Тема 9. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування.

Тема 10. Харчові отруєння.

Тема 11. Експертиза та консервування харчових продуктів.

Тема 12. Особливості харчування окремих груп населення.