**Силабус курсу «Основи раціонального харчування і дієтології»**

**2019–2020н.р.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва курсу** | Основи раціонального харчування і дієтології |
| **Адреса викладання курсу** | вул. Грушевського 4, 79005 Львів  |
| **Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна** | біологічний факультет, кафедра фізіології людини і тварин |
| **Галузь знань, шифр та назва спеціальності** | 01 Освіта / Педагогіка, 014 Середня освіта (предметна спеціальність 014.05 Біологія та здоров'я людини) |
| **Викладачі курсу** | доцент кафедри фізіології людини і тварин к.б.н. Великопольська Ольга Юріївна |
| **Контактна інформація викладачів** | Olga.velykopolska@gmail.com, olha.velykopolska@lnu.edu.ua |
| **Консультації по курсу відбуваються** | Щовівторка, 11:00–12:00 год (вул. Грушевського 4, ауд. 139) |
| **Сторінка курсу** |  |
| **Інформація про курс** | Курс дає достатні знання прохарчові звички, процеси, що відбуваються з їжею у травному тракті, основні нутрієнти та їхнє співвідношення для збереження здоров’я, роль вітамінів, вільних радикалів та антиоксидантів їжі, регуляцію та вплив їжі на самопочуття, репродуктивні функції, сон, фізичну активність, настрій та інші важливі аспекти життя.  |
| **Коротка анотація курсу** | Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни “Основи раціонального харчування та дієтології” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра спеціальності 014-Середня освіта, спеціалізації “Біологія і хімія”,яка викладається в ІІ семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою).Програма навчальної дисципліни складається зодного модуля.У модулі розглядають основні принципи формування та функціонування харчових звичок, харчової поведінки, вплив їжі на організм, а також особливості основних та мінорних компонентів їжі людини на її здоров’я. |
| **Мета та цілі курсу** | Метою викладання навчальної дисципліни “Основи раціонального харчування і дієтології” є ознайомлення студентів із основами здорового харчування, процесами споживання та засвоєння їжі, основами обміну речовин, а також індивідуальними, статевими та віковими особливостями, сформувати у студентів розуміння взаємодії систем органів у регуляції функцій організму на різних рівнях.Основними завданнями вивчення дисципліни “Основи раціонального харчування і дієтології” є формування у студентів комплексного розуміння основи раціонального харчування з урахуванням індивідуальних особливостей (статевих та вікових характеристик, нервової, гуморальної систем, кровообігу, імунної системи, травної, видільної систем) |
| **Література для вивчення дисципліни** | Основна література:1. Фізіологія людини і тварин (фізіологія нервової, м’язової і сенсорних систем) : підручник : [для студ. вищ. навч. закл.] / М. Ю. Клевець, В. В. Манько, М. О. Гальків, та ін. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – 304 с. – (Серія "[Біологічні Студії](http://bioweb.lnu.edu.ua/studia/index.php)").
2. Клевець М.Ю., Манько В.В. Фізіологія людини і тварин. Книга 2. Фізіологія вісцеральних систем : Навчальний посібник. – Львів, 2002. – 233 с.
3. Sherwood, Lauralee. HumanPhysiology: FromCellstoSystems, 9th edition, Brooks/Cole, CengageLearning, 2016.  - 912 p.
4. Silverthorn, DeeUnglaub. HumanPhysiology: AnIntegratedApproach, 5th edition, Pearson/BenjaminCummins, 2010 .
5. Guyton, A.C. Textbook of medical physiology / Arthur C. Guyton, John E. Hall. – Elsevier, 11th ed. – P. 808–900.
6. Бабський А. Основи біоенергетики : підручник [для студ.вищ.навч.закл.] / А.Бабський, О. Іккерт, В. Манько. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2017. – 312 с.
7. Зубар Н.М. Фізіологія харчування : практикум. Навчальний посібник / Н.М. Зубар, Ю.В. Руль, М.К. Булгакова – К. : «Центр учбової літератури», 2013. – 208 с.
8. Диетология: Руководство / Под редакцией А. Ю. Барановского / СПб. :Питер – 894 с.
9. Скальный, А.В. Основы здорового питания : пособие по общейнутрициологии / А.В.Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 117 с.

Додаткова1. “BasicNutritionFacts: A NutritionReference,” MichiganDepartmentofPublicHealthpublicationno. H-808, 1/89.
2. Acheson, D Longtermconsequencesoffoodbornedisease. EnvironmentalHealth. 2000:00:29-33.
3. EducationalFoundationoftheNationalRestaurantAssociation. ServSafeCoursebook. Chicago, IL:NationalRestaurantAssociation. 1999.
4. Franco. D A, Williams, C.E. “Airs, Waters, Places” andotherHippocraticwritings: Inferenceforcontroloffoodborneandwaterbornedisease. EnvironmentalHealth, 2000: 00 9-14.
5. Hingley, M. focusonfoodsafety: initiativecallongovernment, industryandconsumerstostopfood-relatedillness. FDA Consumer. 1997;3 1(6): 8-11.
6. Mead, PS, Slutsker, L, Dietz,V. etal. Food-relatedillnessanddeathintheUnitedStates. EnvironmentalHealth. 2000: 00:9-18.
7. Thayer, D Thetruthaboutfoodborneillness. FoodManagement 1999: 34(4):88-92.

Інформаційні ресурси1. https://healthfinder.gov/HealthTopics/Category/nutrition-and-physical-activity
2. http://www.dietsure.com/
3. http://www.dietician.com/
4. http://highwire.stanford.edu/cgi/search
 |
| **Тривалість курсу** | один семестр |
| **Обсяг курсу** | 90 год, з яких 36год аудиторних занять, з них 24 год лекцій, 12 год практичних занять, та 54год самостійної роботи |
| **Очікувані результати навчання** | Після завершення цього курсу студент буде:***знати****:* будову і функції травної системи людини, основи пластичного та енергетичного обміну та їх регуляцію, основні компоненти їжі та їхню роль, на взаємозв’язки між нутрієнтами, вплив кожного компонента на обмін речовин та забезпечення повноцінного функціонування організму, особливості нервово-гуморальної регуляції фізіологічних процесів.***вміти***: аналізувати та проводити порівняльну характеристику власних харчових звичок з метою їх корекції, опрацьовувати тематичну літературу, підготувати і представити на семінарі опрацьовану інформацію, брати участь у дискусії з колегами та викладачем. |
| **Ключові слова** | Харчування, дієтологія, дієта, нутрієнти, протеїни, ліпіди, вуглеводи, вітаміни, мікро-, макроелементи,метаболізм |
| **Формат курсу** | очний/заочний  |
|  | проведення лекцій, семінарських робіт та консультації для кращого розуміння тем |
| **Теми** | Наведено у табл. 1 |
| **Підсумковий контроль, форма** | заліку кінці семестру |
| **Пререквізити** | Для вивчення курсу студенти потребують базових знань із загальної біології людини. |
| **Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу** | лекції, презентація (ілюстрація, демонстрація), розповідь, пояснення, дискусія |
| **Необхідне обладнання** | персональний комп’ютер, загальновживані комп'ютерні програми і операційні системи, проектор, екран. |
| **Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)** | Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:• Відвідування занять – 25 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 25.* Виконання практичних завдань: 30 % семестрової оцінки, кількість балів – 30;
* Контрольні заміри (модуль): 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів– 25;
* Написання підсумкового тесту – 20 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 20;

Залік студент отримує на підставі результатів виконання ним усіх видів робіт на практичних заняттях та контрольних замірів протягом семестру. |
| **Питання до модульних контролів (замірів знань)** | 1. Здорове харчування та його роль.
2. Види систем харчування (традиційне, класичне, вегетаріанство та його види, сироїдство, палеодієта, роздільне харчування та ін.).
3. Анатомія та фізіологія травної системи.
4. Мікрофлора кишечника та її роль у процесі травлення.
5. Поняття метаболізму та калорію.
6. Метаболічний шлях глюкози та фруктози.
7. Цукрозамінники, види, вплив на організм..
8. Підшлункова та її гормони у регулюванні вмісту глюкози в крові.
9. Основні поживні речовини та їх функції для організму: протеїни, ліпіди, вуглеводи, вода. Основні джерела білка, вуглеводів та ліпідів.
10. Протеїни. Незамінні амінокислоти. Добові норми.
11. Клітковина, її види, джерела та норми.
12. Баланс омега-3 і омега-6. Холестерин: ЛПВЩ і ЛПНЩ.
13. Взаємозв’язок травної та ендокринної систем. Взаємозалежне функціонування нервової та травної систем. Відчуття голоду та апетит, емоційний голод.
14. Стресу та метаболізм, взаємозв’язок.
15. Антиоксиданти та вільні радикали. Вітаміни.
16. Роль вітамінів в харчуванні людини. Рекомендовані норми вживання. Вітамінна недостатність. Антивітаміни.
17. Мінерали та їх роль в раціоні людини. Рекомендовані норми вживання. Антагоністи мікро- та макроелементів. Біофлаваноїди.
18. Метаболізм нікотину та алкоголю в організмі. Метаболізм кофеїну.
19. Хронобіологія та її роль в харчуванні. Роль сну для травлення.
20. Суперфуди та їх роль для організму. Рекомендовані норми вживання.
21. Роль генів у харчуванні. Непереносимість лактози. Реакція на глютен.
 |
| **Опитування** | Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу. |

Таблиця 1

Схема курсу «Основи раціонального харчування і дієтології»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тиждень | Тема занять (перелік питань) | Форма діяльності та обсяг годин | Додаткова література / ресурс для виконання завдань(за потреби) | Термін виконання |
| 1,2 | 1. Здорове харчування та його роль. Види систем харчування (традиційне, класичне, вегетаріанство та його види, сироїдство, палеодієта, роздільне харчування та ін.). Анатомія та фізіологія травної системи. Мікрофлора кишечника та її роль у процесі травлення.
 | Лекції – 3 год,практ. заняття – 1 год,самостійна робота – 8 год |  | 2 тижні |
| 3,4 | 1. Поняття метаболізму та калорію. Метаболічний шлях глюкози та фруктози. Цукрозамінники. Підшлункова та її гормони.
 | Лекції – 3 год,практ. заняття – 1 год,самостійна робота – 6 год |  | 2 тижні |
| 5,6 | 1. Основні поживні речовини та їх функції для організму: білки, жири, вуглеводи, вода. Основні джерела білка, вуглеводів та ліпідів. Незамінні амінокислоти. Добові норми. Клітковина, її види, джерела та норми. Баланс омега-3 і омега-6. Холестерин: ЛПВЩ і ЛПНЩ.
 | Лекції – 3 год,практ. заняття – 1 год,самостійна робота – 7 год |  | 2 тижні |
| 7,8 | 1. Взаємозв’язок травної та ендокринної систем. Взаємозалежне функціонування нервової та травної систем. Відчуття голоду та апетит, емоційний голод. Фізіологія стресу та травлення.
 | Лекції – 3 год,практ. заняття – 1 год,самостійна робота – 6 год |  | 2 тижні |
| 9,10 | 1. Антиоксиданти та вільні радикали. Вітаміни. Роль вітамінів в харчуванні людини. Рекомендовані норми вживання. Вітамінна недостатність. Антивітаміни.
 | Лекції – 3 год,практ. заняття – 1 год,самостійна робота – 6 год |  | 2 тижні |
| 11,12 | 1. Мінерали та їх роль в раціоні людини. Рекомендовані норми вживання. Антагоністи мікро- та макроелементів. Біофлаваноїди.
 | Лекції – 3 год,практ. заняття – 1 год,самостійна робота – 6 год |  | 2 тижні |
| 13,14 | 1. Метаболізм нікотину та алкоголю в організмі. Метаболізм кофеїну. Хронобіологія та її роль в харчуванні. Роль сну для травлення.
 | Лекції – 3 год,самостійна робота –8 год |  | 2 тижні |
| 15,16 | 1. Суперфуди та їх роль для організму. Рекомендовані норми вживання. Роль генів у харчуванні. Непереносимість лактози. Реакція на глютен.
 | Лекції – 3 год,самостійна робота – 7 год |  | 2 тижні |