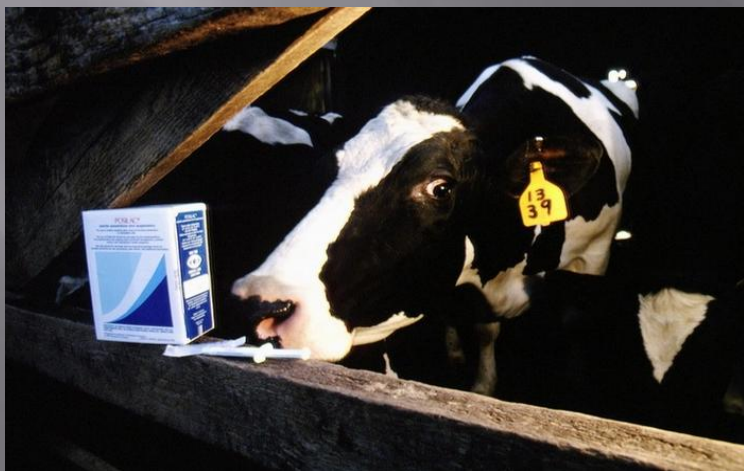


Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

дисципліна

«Основи фізіології та гігієни харчування»



Фізіологія харчування

- ▣ вивчає перетворення їжі в організмі людини, фізіологічну роль основних і біологічно активних речовин а також організацію науково-обґрунтованого раціонального харчування щодо професійних груп населення різного віку та стану здоров'я.

Метою викладання курсу

є ознайомлення здобувачів освіти

- з основами загальної гігієни харчування
- методами регулювання фізіологічних процесів
- фізіологією людини
- впливу і значення харчування для здоров'я людини
- втілення принципів раціонального харчування.



Компетенції, якими оволодіє здобувач освіти

- ▣ - ознайомиться з будовою травної системи та особливостями перетравлення їжі
- ▣ - з фізіологічним значенням і впливом білків, ліпідів, вуглеводів та біологічно - активних речовин на організм людини
- ▣ - з принципи організації раціонального харчування для різних груп населення різного віку
- ▣ - з принципи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

Вміннями, якими оволодіє здобувач освіти

- ▣ - **мікроскопіювати** зразки мікроорганізмів та **аналізувати** ступені бактеріального забруднення харчових продуктів
- ▣ - **складати добовий раціон** харчування для різних груп населення
- ▣ - **проводити порівняльний аналіз** одержаних результатів з вимогами раціонального харчування

Дякую за увагу

**Анотацію підготувала викладач
вищої категорії Ольга КЛИМ**

