

НУТРИЦІОЛОГІЯ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань щодо обґрунтування та організації раціонального харчування людини в різних умовах життя та діяльності; набуття умінь і навичок щодо правил харчування, нутриціологічної характеристики основних продуктів харчування; законів взаємодії їжі, впливу їжі на організм, на базі яких складається й розвивається технологія виробництва харчової продукції та харчування населення.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування системного уявлення про сутність нутриціології та інтеграцію з іншими науками про харчування; засвоєння сучасної теорії харчування та функцій їжі; засвоєння нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності основних традиційних та нетрадиційних харчових продуктів, їх значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні; засвоєння проблем, тенденцій розвитку та удосконалення дієтичного, лікувально-профілактичного харчування; засвоєння сучасних підходів до підвищення харчової і біологічної цінності продуктів харчування для забезпечення харчового статусу людини; вивчення впливу на організм людини харчових продуктів залежно від нутрієнтного складу, фізико-хімічних властивостей та способу їх приготування.

Компетентності:

загальні:

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

фахові:

ФК Д (додаткова). Здатність використовувати знання нутрієнтного складу продовольчої сировини та харчових продуктів, з метою оцінювання його впливу на організм людини.

Програмні результати навчання:

ПРН Д (додатковий). Уміти оцінювати вплив продуктів на організм людини та корегувати раціон харчування, залежно від нутрієнтного складу продовольчої сировини та харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи нутріціології.

Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування.

Тема 3. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.

Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини.

Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування.

Тема 6. Харчові волокна та ферменти в харчуванні людини.

Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах та функціональному харчуванні.

Тема 8. Нутріціологічна характеристика продовольчої сировини та продуктів рослинного походження.

Тема 9. Нутріціологічна характеристика продовольчої сировини та продуктів тваринного походження.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.