

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 Д1 (додаткова). Здатність використовувати знання нутрієнтного складу продовольчої сировини та харчових продуктів, з метою оцінювання його впливу на організм людини.

Програмні результати навчання:

ПРН Д1 (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 нутриціології.

Тема 2. Нутриціологічні 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 рослинного походження.

Тема 9. Нутріціологічна характеристика продуктів тваринного походження.

Трудовістю

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.