

**Опис освітнього компонента вільного вибору
Основи екотрофології**

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 4 «Основи екотрофології»
Рівень ВО	другий (магістерський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	10 Природничі науки, Екологія
Форма навчання	Денна або заочна
Курс, семестр, протяжність	2 (4 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	залік
Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)	150 год, з них: лекц. – 10 год, практ. – 20 год
Мова викладання	українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Екології та охорони навколишнього середовища
Автор ОК	кандидат біологічних наук; доцент кафедри екології та охорони навколишнього середовища Музиченко Оксана Семенівна
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Попередньо здобувач освіти повинен прослухати ОК біології, хімії.
Що буде вивчатися	ОК вивчає основи фізіології харчування людини, хімічну природу, структуру, властивості і функції харчових продуктів та їх основних компонентів (білків, жирів, вуглеводів тощо), харчування сучасної людини залежно від умов її життя, віку та стану здоров'я, питання безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів.
Чому це цікаво/треба вивчати	В умовах сучасності для людини важливим є її здоров'я, головним чинником якого це правильне, раціональне харчування
Чому можна навчитися (результати навчання)	Вивчення складу харчових продуктів, їх походження; перетворення поживних речовин в організмі людини: класичні й альтернативні теорії харчування людини; історичні аспекти харчування населення у різних місцях заселення; екологічні чинники, що знижують якість харчової продукції; основи зберігання харчових продуктів; способи фальсифікації харчової продукції; основи складання харчових раціонів; заходи запобігання захворюванням аліментарного генезу; нові тенденції в харчуванні людини
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)	До кінця навчання здобувачі будуть компетентними у таких питаннях: розраховувати енергетичну цінність добового харчового раціону, визначити відсотковий склад білків, жирів та вуглеводів у добовому харчовому раціоні, розпізнавати шкідливі харчові добавки у складі харчового продукту, ідентифікувати неякісну та фальсифіковану продукцію, розпізнавати за маркуванням екологічно-безпечну продукцію, досліджувати якість та безпечність харчових продуктів фізико-хімічними методами аналізу; знати нормативно-законодавчу базу регулювання безпечності харчових продуктів та

	продовольчої сировини, класичні та альтернативні теорії і концепції харчування, класичні та альтернативні теорії і концепції харчування, узагальнену класифікацію небезпечних речовин харчових продуктів, біогенні забруднювачі та техногенні забруднювачі їжі, шляхи досягнення екологічної чистоти харчових продуктів та безпечності продовольчої сировини
--	---