

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 4 «Основи нутриціології та броматології»
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	181 Харчові технології / Харчові технології
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2 (4 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	залік
Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)	30 год, з них: лекції – 10 год, практ. – 20 год
Мова викладання	українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Органічної та фармацевтичної хімії
Автор ОК	Цісар Оксана Володимирівна
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Необхідною навчальною базою перед початком вивчення дисципліни є володіння знаннями з основ біології в обсязі середньої освіти, а також основ фізіології та гігієни харчування.
Що буде вивчатися	За своїм змістом ВОК «Основи нутриціології та броматології» передбачає ознайомлення здобувачів освіти з основними термінами і поняттями нутриціології та броматології, уявленнями про теоретичні та практичні основи здорового харчування, сучасними концепціями збалансованого харчування, енергетичними затратами організму, харчовою та біологічною цінністю продуктів харчування та БАДів.
Чому це цікаво/треба вивчати	Вивчення дисципліни є надзвичайно цікавим і важливим, адже харчування безпосередньо впливає на здоров'я, працездатність і якість життя людини. Сучасний світ змінюється, і зростає потреба в науково обґрунтованому підході до раціону, оскільки неправильне харчування є причиною багатьох захворювань. Ця дисципліна допомагає зрозуміти, як правильно поєднувати продукти, які нутрієнти необхідні для організму, як оцінювати якість харчових продуктів і біологічно активних

	добавок (БАДів). Також розглядаються енергетичні затрати організму, сучасні концепції збалансованого харчування та вплив харчових речовин на здоров'я.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Результатом вивчення ВОК «Основи нутриціології та броматології» будуть такі знання та вміння: <i>Знання:</i> основних термінів та понять нутриціології та броматології, складу і властивостей харчових продуктів, їхньої харчової та біологічної цінності, впливу макро- і мікронутрієнтів на здоров'я та життєдіяльність людини, сучасних концепцій збалансованого харчування та його впливу на профілактику захворювань, методів оцінки енергетичних затрат організму та потреб в поживних речовинах, видів та механізмів дії біологічно активних добавок. <i>Вміння:</i> аналізувати склад і якість продуктів харчування з точки зору їхньої харчової та біологічної цінності, розраховувати енергетичні потреби людини та складати збалансований раціон харчування, визначати оптимальне співвідношення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінералів у раціоні, оцінювати безпечність і ефективність застосування БАДів у харчуванні, використовувати науково обґрунтовані підходи до розробки здорового харчування та профілактики харчових розладів.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)	Знання й уміння, набуті в результаті вивчення ВОК «Основи нутриціології та броматології», можуть бути використані як у професійній діяльності, так і в повсякденному житті, зокрема для розробки та вдосконалення рецептур харчових продуктів, оцінки їх якості і безпечності, створення індивідуальних планів харчування, консультування щодо здорового раціону та оптимізації технологічних процесів для збереження корисних властивостей їжі. У повсякденному житті ці знання допоможуть формувати здоровий харчовий раціон, правильно використовувати БАДи, контролювати якість продуктів, запобігати

	дефіциту нутрієнтів та адаптувати харчування відповідно до потреб організму.
--	--