

НУТРИЦІОЛОГІЯ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо обґрунтування та організації раціонального харчування людини в різних умовах життя та діяльності та нутріціологічної характеристики харчової продукції

Основні завдання навчальної дисципліни вивчення сучасної теорії харчування та функцій їжі; дослідження мотивів вибору їжі людиною та впливу цього вибору на її здоров'я; вивчення законів впливу харчових продуктів і процесів харчування на здоров'я людини; визначення шляхів легкого засвоєння їжі, переробки, утилізації та виведення з організму; вивчення впливу на організм людини харчових продуктів залежно від нутрієнтного складу.

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:

СК Д Здатність використовувати знання нутрієнтного складу, властивостей, харчової та біологічної цінності харчових продуктів з метою оцінювання та корекції раціону харчування

Програмні результати навчання:

ПРН Д Уміти застосовувати знання нутрієнтного складу харчової продукції, його впливу на організм людини з метою оцінювання та корекції раціону харчування залежно від умов життя та діяльності

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основні поняття нутріціології. Нутріціологічні основи раціонального харчування.

Тема 2. Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових

Тема 3. Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів.

Тема 4. Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва.

Тема 5. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів

Тема 6. Нутріціологічна характеристика смакових товарів.

Тема 7. Нутріціологічна характеристика харчових жирів, молочних та яєчних продуктів

Тема 8. Нутріціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів.

Тема 9. Нутріціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря.

Трудовісність

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю - залік.