

ГІГІЄНИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ З НУТРИЦІОЛОГІЄЮ

Кафедра харчових технологій
Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	11
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік

Метою вивчення навчальної дисципліни «Гігієнічні основи харчування з нутриціологією» є формування у здобувачів комплексу необхідних базових теоретичних знань і практичних навичок щодо нутрієнтного складу харчових продуктів їх харчової та біологічної цінності, здорового харчування, сучасних концепцій збалансованого харчування, енергетичних затрат організму.

Завдання: – закріпити в свідомості студентів необхідність поєднання двох показників – фізіологічних та економічних, як то забезпечення збалансованим економічно рентабельним та безпечним харчуванням усіх груп населення. Придбання сучасних знань в галузі фізіологічних особливостей, біохімічних основ травлення, регуляторних механізмів підтримки гомеостазу людини залежно від його статевої, вікової, національної належності, умов праці та мешкання, фізіологічного стану та характеру захворювання

Загальні компетенції Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетенції. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

Програмні результати навчання: Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням моральноетичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

Зміст за темами:

Тема 1. Нутриціологія як наука, історія розвитку.

Тема 2. Біохімічні основи нутриціології.

Тема 3. Макронутрієнти, мікронутрієнти: класифікація, значення для організму, джерела надходження.

Тема 4. Раціони харчування

Тема 5. Біологічно активні складові харчових продуктів: визначення, класифікація.

Тема 6. Основи профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань.