

**Опис освітнього компонента вільного вибору  
Основи екотрофології**

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент <b>1 «Основи екотрофології»</b>
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	10 Природничі науки, Екологія
Форма навчання	Денна або заочна
Курс, семестр, протяжність	2 (3 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 <b>Музиченко Оксана Семенівна</b>
<b>Короткий опис</b>	
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 безпеки продовольчої сировини
--	--