

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Військова нутриціологія
Факультет	Природничо-математичної та професійної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	
Рівень (рівні) вищої освіти	Бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	4
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 години практичні – 20 годин самостійна робота – 60 годин Заочна: лекції – 8 годин практичні – 8 годин самостійна робота – 104 годин
Коротка анотація та мета	Мета освітнього компонента: формування у здобувачів освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо науково обґрунтованого харчування військовослужбовців з урахуванням специфіки військової служби, рівня фізичних і психоемоційних навантажень, умов професійної діяльності, кліматичних та польових факторів, а також забезпечення оптимального стану здоров'я, фізичної працездатності, витривалості та відновлення організму.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Результати навчання: Знати сучасні наукові принципи раціонального, збалансованого та адекватного харчування військовослужбовців з урахуванням віку, статі, фізичної активності, характеру службово-бойової діяльності та умов її виконання. Розуміти фізіологічні та метаболічні особливості організму військовослужбовців під час виконання фізичних і психоемоційних навантажень, у тому числі в умовах підвищеного ризику, польових умовах та за впливу несприятливих факторів зовнішнього середовища.

	Визначати енергетичні потреби та потреби в основних і мінорних нутрієнтах військовослужбовців залежно від інтенсивності фізичного навантаження, режиму служби, кліматичних умов та інших чинників. Оцінювати харчовий статус, антропометричні показники та ризики недостатнього або надмірного харчування військовослужбовців. Аналізувати склад і харчову цінність продуктів, добових раціонів, наборів продуктів та спеціалізованих харчових продуктів, призначених для військовослужбовців. Розраховувати енергетичну цінність і нутрієнтний склад раціонів та здійснювати їх корекцію відповідно до фізіологічних потреб організму. Обґрунтовувати принципи організації харчування військовослужбовців у повсякденних, польових, навчально-тренувальних та екстремальних умовах. Застосовувати знання про нутритивну підтримку до, під час і після значних фізичних навантажень з метою підтримання працездатності, витривалості та прискорення відновлення організму. Обґрунтовувати доцільність використання спеціалізованих харчових продуктів, функціональних продуктів та інших засобів нутритивної підтримки з урахуванням показань, потреб і безпеки їх застосування. Виявляти основні ризики, пов'язані з порушеннями харчування, дефіцитом або надлишком окремих нутрієнтів, дегідратацією та нераціональним використанням засобів нутритивної підтримки. Розробляти рекомендації щодо харчування та питного режиму військовослужбовців з урахуванням характеру фізичного навантаження, температурних умов, тривалості та специфіки виконання завдань. Застосовувати принципи нутріціології для профілактики аліментарно-залежних станів, зниження негативного впливу фізичних і психоемоційних навантажень та підтримання здоров'я військовослужбовців. Оцінювати якість та безпечність організації харчування військовослужбовців, дотримання принципів харчової безпеки та санітарно-
--	--

	гігієнічних вимог. Використовувати сучасні наукові джерела та доказові підходи під час вирішення практичних завдань у сфері військової нутріціології. Приймати обґрунтовані рішення щодо організації та корекції харчування військовослужбовців з урахуванням індивідуальних потреб, умов служби та завдань із підтримання здоров'я, фізичної працездатності й боєздатності.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Виробниче навчання, Фізіологія та гігієна харчування, Технологія виробництва кулінарної продукції
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30