ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	**Основи нутриціології та здорового харчування**
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	3
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл голин	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 полягає у формуванні у майбутніх педагогів професійної освіти системи знань про основи нутриціології, фізіологічні потреби організму людини в основних харчових речовинах та енергії, принципи раціонального, збалансованого і здорового харчування, а також здатності оцінювати харчову цінність продуктів і раціонів, застосовувати сучасні науково обґрунтовані підходи до організації здорового харчування та використовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності для формування у здобувачів професійної освіти культури здорового харчування, відповідального ставлення до власного здоров’я та навичок безпечної й раціональної організації харчування.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання у практичних та професійних ситуаціях; здатність до пошуку, аналізу та критичного оцінювання інформації з різних джерел; здатність приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за їх результати;

	здатність використовувати інформаційні та цифрові технології у професійній діяльності; здатність до міжособистісної взаємодії та професійної комунікації; здатність до професійного саморозвитку та навчання впродовж життя. **Фахові компетентності:** здатність застосовувати знання основ нутриціології, фізіології та гігієни харчування у професійній діяльності; здатність визначати фізіологічні потреби організму людини в енергії та основних харчових речовинах; здатність оцінювати харчову та біологічну цінність продуктів і раціонів харчування; здатність обґрунтовувати принципи раціонального, збалансованого та здорового харчування; здатність аналізувати якісний і кількісний склад харчових раціонів та визначати їх відповідність фізіологічним потребам людини; здатність застосовувати сучасні науково обґрунтовані підходи до організації здорового харчування; здатність формувати у здобувачів професійної освіти культуру здорового харчування та відповідальне ставлення до власного здоров'я; здатність використовувати знання з нутриціології під час розроблення та проведення навчальних занять професійного спрямування. **Результати навчання:** знати основні поняття, принципи та сучасні концепції нутриціології; характеризувати роль білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, води та інших біологічно активних компонентів у життєдіяльності організму; визначати фізіологічні потреби людини в енергії та основних харчових речовинах з урахуванням віку, статі, фізичної активності та характеру професійної діяльності; оцінювати харчову та біологічну цінність основних груп харчових продуктів; аналізувати склад і збалансованість харчових раціонів;

	розраховувати енергетичну цінність раціону та співвідношення основних нутрієнтів; обґрунтовувати вибір продуктів і принципи формування раціонів здорового харчування; виявляти типові помилки та порушення у структурі харчування і визначати шляхи їх корекції; застосовувати принципи здорового харчування під час організації харчування різних груп населення; використовувати сучасну наукову інформацію з питань нутриціології для професійної діяльності; проводити просвітницьку та навчальну роботу з питань раціонального і здорового харчування; розробляти навчальні матеріали, практичні завдання та рекомендації з питань нутриціології для здобувачів професійної освіти; формувати у здобувачів освіти усвідомлене ставлення до здорового харчування, харчової поведінки та збереження здоров'я; застосовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності під час підготовки майбутніх фахівців харчового профілю.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Фізіологія та гігієна харчування, технологія виробництва кулінарної продукції
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30