

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Фізіологія харчування
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває фізіологічні механізми травлення, засвоєння поживних речовин та обміну речовин в організмі людини. Здобувачі вивчають фізіологічні норми споживання харчових речовин для різних груп населення. Розглядаються питання впливу харчування на стан здоров'я та профілактику аліментарно-залежних захворювань. Формування у здобувачів знань про фізіологічні основи харчування людини та їх урахування при розробленні харчових раціонів і продуктів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати знання фізіології харчування при розробленні харчових раціонів. - Здатність враховувати фізіологічні потреби різних груп споживачів при проектуванні продукції. - Здатність оцінювати вплив харчових продуктів на фізіологічний стан організму людини. Програмні результати навчання: - Пояснювати фізіологічні механізми засвоєння харчових речовин організмом людини.

	2. Розробляти рекомендації щодо харчових раціонів з урахуванням фізіологічних потреб. 3. Оцінювати відповідність харчових раціонів фізіологічним нормам споживання.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисциплін «Фізіологія харчування» та «Нутриціологія», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.