

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Харчові технології і здоров'я
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	Визначається робочим навчальним планом відповідного освітнього ступеня (дисципліна не закріплена за конкретним семестром).
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 12 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 18 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 взаємозв'язок харчових технологій і здоров'я людини та вплив режимів переробки зерна на збереження вітамінів, мінералів і харчових волокон. Здобувачі вивчають технології отримання продуктів для дієтичного та профілактичного харчування. Розглядаються роль зернопродуктів у профілактиці аліментарно-залежних захворювань та тенденції розвитку функціональних і оздоровчих зернопродуктів. Формування у здобувачів знань про вплив харчових технологій на здоров'я людини та здатності проектувати технологічні процеси з урахуванням принципів здорового харчування.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: 1. Здатність оцінювати вплив технологічних процесів переробки зерна на харчову та біологічну цінність продукції. 2. Здатність застосовувати принципи нутриціології при розробленні харчових продуктів. 3. Здатність обґрунтовувати технологічні рішення з позицій

	безпеки та користі для здоров'я споживача. Програмні результати навчання: 1. Аналізувати вплив технологічних чинників на харчову цінність зернопродуктів. 2. Розробляти рекомендації щодо удосконалення технологій з метою збереження корисних властивостей сировини. 3. Оцінювати ризики для здоров'я, пов'язані з технологічною обробкою харчових продуктів.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисциплін «Біохімія», «Фізіологія харчування», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.