

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Здоров'язбережувальні технології у харчуванні
Факультет	Факультет природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Салата Назар Тарасович, доктор філософії
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредита ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	5
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції -20; практичні/семінарські/лабораторні -40; самостійна робота -60. Заочна:120. Дистанційна/дуальна (за наявності):
Коротка анотація та мета	Метою вивчення дисципліни «Здоров'язбережувальні технології у харчуванні» є формування у здобувачів освіти системи знань про принципи раціонального, збалансованого та безпечного харчування, сучасні здоров'язбережувальні технології у харчовій галузі, способи збереження харчової та біологічної цінності продуктів під час їх технологічного оброблення, а також практичних умінь щодо застосування цих знань у професійній та освітній діяльності.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності, що формуються в результаті вивчення дисципліни Загальні компетентності – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та приймати обґрунтовані рішення у професійній діяльності. – Здатність аналізувати, систематизувати та критично оцінювати інформацію, пов'язану з харчуванням, здоров'ям і безпечністю харчових продуктів. – Здатність застосовувати сучасні інформаційні технології для пошуку, опрацювання та представлення професійної інформації. – Здатність до самостійного навчання, професійного розвитку та формування відповідального ставлення до власного здоров'я і здоров'я інших. Фахові компетентності – Здатність розуміти основні принципи раціонального, збалансованого та здорового харчування. – Здатність визначати вплив технологічних процесів оброблення та приготування харчових продуктів на їх харчову й біологічну цінність. – Здатність застосовувати здоров'язбережувальні принципи під час вибору сировини, продуктів, способів їх технологічного оброблення та приготування страв. – Здатність оцінювати якість і безпечність харчових продуктів та дотримуватися основних вимог гігієни й санітарії у харчуванні. – Здатність використовувати знання про здоров'язбережувальні технології для організації харчування та формування культури здорового харчування в освітньому середовищі. Після завершення вивчення дисципліни здобувач освіти: – Знає основні принципи раціонального, збалансованого та здорового харчування. – Знає основні групи харчових речовин, їх фізіологічне значення та роль у забезпеченні життєдіяльності організму. – Розуміє взаємозв'язок між способом харчування, якістю харчових продуктів, технологією їх оброблення та станом здоров'я людини. – Уміє оцінювати харчову та біологічну цінність основних видів харчової сировини та готових продуктів. – Уміє визначати вплив різних способів теплового, механічного та

	інших видів технологічного оброблення на харчову цінність продуктів. – Уміє обирати технологічні способи оброблення та приготування харчових продуктів з урахуванням принципів здоров'язбереження. – Уміє оцінювати якість і безпечність харчових продуктів та дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог під час організації харчування. – Уміє застосовувати принципи здорового харчування під час розроблення та аналізу раціонів, меню і технологічних рішень. – Уміє використовувати сучасні інформаційні ресурси для пошуку та критичного оцінювання інформації про здорове харчування і харчові технології. – Уміє застосовувати знання про здоров'язбережувальні технології під час організації освітнього процесу та професійної підготовки здобувачів професійної освіти. – Демонструє відповідальне ставлення до принципів здорового, безпечного та раціонального харчування і здатність популяризувати культуру здорового харчування в освітньому середовищі.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання біології, хімії та основ здорового харчування.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5-20