

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-181-2-02 Урбанізація та здоров'я: захисна роль нутрієнтів Urbanization and health: the protective role of nutrients
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра (зазначити повну назву кафедри)	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Роль харчування у функціонуванні основних систем організму людини, що мешкає у мегаполісі; фізіологічне значення основних нутрієнтів та їх оптимальні потреби відповідно до стану організму за конкретних умов існування в мегаполісах; принципи індивідуального харчування, значення режиму харчування; оздоровчу дію продуктів харчування на організм мешканців мегаполісів. Вплив урбанізованого суспільства на організм людини. Захисні компоненти їжі та їхня роль у нормалізації фізіологічних функцій організму мешканців мегаполісів.
Чому це цікаво/треба вивчати	Для сучасної людини необхідно володіти методичним інструментарієм реалізації законів раціонального та оздоровчого харчування, знати вимоги до харчового раціону, режиму харчування та умов прийому їжі урбанізованого населення; цікавим є вміння скласти індивідуальний харчовий раціон з врахуванням особливостей роботи та відпочинку, визначати енергетичну цінність продуктів харчування, вираховувати енергетичні витрати; треба мати уяву про основний обмін людини залежно від фізичної активності та принципів здорового харчування.
Чого можна навчатися (результати навчання)	Бути обізнаним у фізіологічній потребі урбанізованої людини в основних складових продуктів харчування; формувати практичні навички по складанню індивідуального харчового раціону в умовах урбосистеми; нівелювати негативний вплив зовнішніх чинників на функціонування органів та систем організму; навчитися використовувати отримані знання на практиці.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Вивчення дисципліни дозволить сформуванню знання та навички щодо поліпшення здоров'я шляхом максимального використання позитивних сторін біологічної дії їжі на організм, як чинника навколишнього середовища; порозумітися у захворюваннях, пов'язаних з порушенням харчування
Інформаційне забезпечення	1. Капрельянци Л. В., Петросьянци А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підруч. Одеса : Друк, 2011. 269 с. 2. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів. К. : НУХТ, 2009. 310 с. 3. Андріюк Л., Зав'ялова О., Федяєва С., Яцюк В., Ломейко С., Глебова Є. Вибрані питання нутріціології: навч. посібн. Львів-Дрогобич : Коло, 2015. 118 с. 4. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г. О. та ін.. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Нав. посібн., К.: Лібра, 2006. 304 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	