

Код та назва дисципліни	2-ф12-5 Нутрикосметика
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Кондратюк Наталія Вячеславівна, завідувачка кафедри харчових технологій, кандидатка наук, доцентка
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	1 курс, II семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Відсутні
Що буде вивчатися	Дія біологічно активних речовин у складі харчових продуктів та добавок для омолодження та краси
Чому це цікаво/треба вивчати	Нутрикосметика – це останній тренд індустрії краси та омолодження. Теорія антейджинга вже давно звертає увагу молодих та дорослих людей будь-якого віку, статі, нації, релігії. Обізнаність у підходах створення нутрикосметичних засобів дозволить не тільки розробляти інноваційні технології, а й займати нові ніші ринків та просувати продукцію у багатьох країнах світу.
Чого можна навчитися (результати навчання)	Грамотно здійснювати вибір та підбір харчових нутрієнтів, розробляти нутрикосметичні страви та продукти для результативного омолодження. Надбати навички моделювання нутрикосметичних засобів для кращого просування товарів на різних ринках.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	По-перше, на побутовому рівні: використовувати набуті знання для себе та знайомих, відчувати результат і почуватися спокійно та впевнено, адже фактор старіння відтерміновано. По-друге, матеріали курсу допоможуть здобути уяву про нову галузь досліджень та можуть стати науковою основою для подальшого вивчення корисних харчових речовин на організм людини.
Інформаційне забезпечення	1. Karen E., Burke M.D, Nutritional Cosmetics: Beauty from Within: Personal Care & Cosmetic Technology, 2009. – 545 p.; 2. Amparo S., Chisvert A. Analysis of Cosmetic Products: Elsevier Science, 2017. – 506 p. 3. C. Faria-Silva, A. Ascenso Feeding the skin: A new trend in food and cosmetics convergence // Trends in Food Science & Technology, 2020. – V. 95. – P. 21-32.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-

Декан факультету

Віктор ВАРГАЛЮК