

Код та назва дисципліни	2-091-5-6 Біохімічні механізми функціонального харчування
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для спеціальностей усіх галузей знань
Кафедра	ББФ
П.І.П. НПП (за можливості)	Ушакова Галина Олександрівна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс, семестр (на якому буде викладатись)	Курс: будь-який, семестр: будь-який
Мова викладання	Українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з біології
Що буде вивчатися	Функціональна їжа може надавати свій корисний ефект через мережі міжклітинної комунікації та взаємодіючи з різними рецепторами. Функціональні продукти харчування забезпечують важливі речовини, які можуть допомогти захистити від хвороби. Розуміння біохімічних механізмів дії складових функціональної їжі допомагають нейтралізувати шкідливі сполуки, запобігти пошкодженню клітин і певним хронічним захворюванням, включаючи хвороби серця, рак і діабет.
Чому це цікаво/треба вивчати	Розуміти потенціал функціонального харчування для превентивної медицини та здорового життя.
Чого можна навчитися (результати навчання)	Вміти використовувати біологічні зворотні зв'язки при відновленні обмежених функцій організму; використовувати ідеї функціонування фізіологічних систем організмів у наукових, промислових або технічних процесах.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність діагностувати стан біологічних систем за результатами дослідження організмів різних рівнів організації.
Інформаційне забезпечення	Навчальні посібники, сучасні наукові статті
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів	60
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	