

Код та назва дисципліни	1у-12-096 Практичний тренінг «Вмій вибирати продукти харчування та читати етикетку»
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	-
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись) ³	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з біології, хімії
Що буде вивчатися	Основні характеристики та показники якості продовольчих товарів та харчової сировини, правила і принципи створення та читання етикеток, основи екологічно безпечного харчування, гігієни харчування, харчовий статус людини та класифікація харчових добавок та системи формування етикеток для харчових продуктів
Чому це цікаво/треба вивчати	Проходження практичного тренінгу дозволить сформувати поняття про принципи вибору якісних продовольчих товарів та правила читання етикетки на харчових продуктах, що є необхідним для безпечного та правильного харчування. Інформація практичного тренінгу сприятиме критичному мисленню під час вибору харчових продуктів та самостійно обирати корисні для здоров'я і підтримки якісного життя продукти.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Читати етикетки (аналізувати склад) будь-яких продовольчих товарів, досліджувати наявність харчових добавок та визначати з них небезпечні та корисні, уміти аналізувати інформацію, критично оцінювати наслідки споживання потенційно небезпечних інгредієнтів, самостійно приймати рішення щодо витрат та заощаджень власного бюджету. Визначати харчову та енергетичну цінність продовольчих товарів. Правильно зберігати харчові продукти та зменшувати харчові відходи.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Практичний тренінг дозволить більш раціонально формувати продуктові набори, створювати персональні раціони харчування, дотримуватись правил харчової безпеки та принципів якісного та здорового харчування, дбати про власне здоров'я та членів своєї родини, заощаджувати на продуктових витратах не втрачаючи при цьому здоров'я.
Інформаційне забезпечення	1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник/ І. В. Сирохман , І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. - К.: Лібра, 2000. 368 с. 2. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : Навчальний посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський, О. В. Власенко, Л. В. Мороз. – К. : Лібра, 2006. 304 с. 3. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : Навчальний посібник / Павлоцька Л. Ф., Дудченко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Суми, 2007. 441 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр ⁵	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	