



Вінницький  
національний медичний  
університет  
ім. М.І. Пирогова

# АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

## ВК 33-ЗК «СУЧАСНІ ТРЕНДИ БРОМАТОЛОГІЇ»



ЯКІСТЬ  
БЕЗПЕЧНІСТЬ  
ЗДОРОВ'Я



Кафедра, яка забезпечує  
викладання:  
**ФАРМАЦЕВТИЧНОЇ ХІМІЇ**



Спеціальність:  
для всіх  
спеціальностей



Рівень вищої освіти:  
I (бакалаврський),  
II (магістерський),  
III (освітньо-науковий)



Обсяг  
(кредити ЄКТС):  
**3,0**



Мова викладання:  
українська



Пререквізити:  
не вимагаються



### ПРЕДМЕТНА ГАЛУЗЬ ТА ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ

Освітній компонент охоплює сучасні підходи до аналізу, контролю якості та безпеки харчових продуктів, а також актуальні тенденції у сфері броматології. У межах курсу розглядаються системи стандартизації та сертифікації харчових продуктів, принципи харчової безпеки, взаємодія лікарських засобів із макро- і мікронутрієнтами, біологічно активними добавками, а також питання раціонального харчування і фармацевтичної опіки. Особлива увага приділяється сучасним викликам, зокрема фальсифікації харчових продуктів, контамінації, впливу харчування на ефективність фармакотерапії та міждисциплінарним аспектам взаємодії харчування і здоров'я.

#### ОСНОВНИМИ ЗАВДАННЯМИ Є:

- ✓ формування знань про сучасні тенденції броматології та системи контролю якості харчових продуктів;
- ✓ розвиток здатності аналізувати безпеку і якість харчових продуктів та їх взаємодію з лікарськими засобами;
- ✓ формування умінь оцінювати ризики контамінації та фальсифікації;
- ✓ опанування принципів харчової безпеки та раціонального харчування;
- ✓ розвиток здатності застосовувати отримані знання у фармацевтичній практиці та міждисциплінарній діяльності.



### ПРАКТИЧНІ НАВИЧКИ ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Після опанування освітнього компонента здобувач освіти зможе:



інтерпретувати вимоги до якості й безпеки харчових продуктів;



аналізувати маркування та супровідну документацію;



інтерпретувати результати лабораторних досліджень;



виявляти ризики контамінації та фальсифікації;



оцінювати взаємодію харчових продуктів, БАДів і лікарських засобів;



формулювати рекомендації щодо раціонального харчування;



застосовувати принципи харчової безпеки у професійній діяльності.

### СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ



КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



ХАРЧОВА БЕЗПЕКА  
ТА БІОБЕЗПЕКА



ФАРМАЦЕВТИЧНА  
ОПІКА



ДІЄТОЛОГІЯ ТА  
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ



СТАНДАРТИЗАЦІЯ  
ТА СЕРТИФІКАЦІЯ



БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ  
ДОБАВКИ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ



ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:  
**ЗАЛІК**



ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:



<http://vnmu.edu.ua/>



КАФЕДРИ



ФАРМАЦЕВТИЧНОЇ ХІМІЇ



ВИБІРКОВІ КУРСИ