

Білоцерківський національний аграрний університет

Біолого-технологічний факультет

Кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОТРОФОЛОГІЯ»</p> <p>Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітня програма «Харчові технології»</p>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	4 кредити / 120 годин
Семестр	6
Форма контролю	Залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача	<p>Димань Тетяна Миколаївна Посада: професор кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва Науковий ступінь: доктор сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва. E-mail: tetyanadyman@btsau.edu.ua Orcid.org 0000-0002-6428-1476 Зв'язок з викладачем: +380509037046</p>
Опис дисципліни	<p>На вивчення дисципліни для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т. ч. аудиторних — 64 години (лекції — 32, практичні заняття — 32), самостійна робота студентів — 56 годин</p>
Пререквізити	<p>Освітній компонент «Екотрофологія» базується на знаннях таких дисциплін: «Хімія», «Біохімія харчових продуктів», «Технічна мікробіологія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв».</p>
Мета вивчення дисципліни	<p>Курс спрямовано на набуття знань, умінь і навичок щодо оптимізації харчування населення за зменшення його негативного впливу на навколишнє природне середовище, що сприятиме поліпшенню стану індивідуального та популяційного здоров'я.</p>
Формат дисципліни	<p>Для денної форми навчання — формат <i>face-to-face</i> із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальний графік, дуальна, дистанційна форми навчання та ін.) — змішане навчання з використанням навчальної платформи <i>Moodle</i>, сервісів <i>ZOOM</i>, <i>Google Meet</i>, мобільних додатків.</p>

<p>Компетентності відповідно до Стандарту вищої освіти</p>	<p>ЗК1. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p>
<p>Програмні результати навчання відповідно до Стандарту вищої освіти</p>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>
<p>Структура курсу</p>	<p><i>Змістовий модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти екотрофології</i></p> <p>1.1. Екотрофологія — наука про стале харчування 1.2. Харчування людини — основний об'єкт дослідження екотрофології 1.3. Класичні та альтернативні теорії і концепції харчування 1.4. Екологія харчування 1.5. Продовольча безпека 1.6. Етнографічні аспекти харчування</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Оптимізація харчування населення</i></p> <p>2.1. Основи фізіології харчування 2.2. Якісний склад харчового раціону 2.3. Зниження харчової цінності продукції під час зберігання і перероблення 2.4. Основи складання харчових раціонів 2.5. Нові тенденції в харчуванні людини і харчовій галузі.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Харчова безпека</i></p> <p>3.1. Екологічні чинники, що знижують якість продуктів 3.2. Хвороби аліментарного генезу 3.3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі 3.4. Методи дослідження харчових продуктів</p>

Методи навчання	Розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; дискусійне обговорення проблемних питань; ситуаційні та розрахункові завдання індивідуальні та в групах; конференції; ділові та рольові ігри; доповіді; презентації; есе.
Політика курсу	<ul style="list-style-type: none"> • Середовище в аудиторії — дружнє, творче, відкрите до конструктивної критики. • Виконання завдань, передбачених програмою, — з дотриманням дедлайнів. • Відпрацювання пропущених занять — відповідно до графіку консультацій викладача. • Порухення принципів академічної доброчесності — підстава для негативного оцінювання роботи студента. • Методи і критерії оцінювання — поточний контроль, модульний контроль, представлення індивідуальних або групових проєктів, написання есе, участь у дискусіях (70 %), підсумковий контроль (30 %).
Рекомендовані джерела інформації	<p>Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. Київ: Лібра, 2006. 304 с.</p> <p>Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Підручник. К.: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2011. 520 с.</p> <p>Зубар Н. Основи харчових виробництв. К.: Кондор, 2020. 304 с.</p> <p>Методичні вказівки до проведення лабораторно-практичних і практичних занять з курсу «Екотрофологія» / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур, Л. П. Загоруй. Біла Церква, 2011. 77 с.</p> <p>Основи фізіології та гігієни харчування / Л. Павлоцька, Н. Дуденко, М. Головка та ін. К.: Університетська книга, 2015. 558 с.</p> <p>Sareen S. G., Jack L. S., Timothy P. C. Advanced Nutrition and Human Metabolism. Seventh edition. Boston, USA: Cengage Learning, 2016. 640 p.</p>