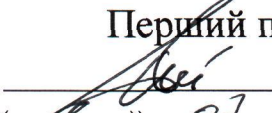


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

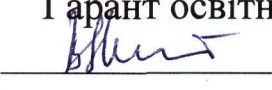
Кафедра генетики, годівлі тварин та біотехнології

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Д. В. Бабенко
« 06 » 07 2020 р.

Гарант освітньої програми

 В. О. Мельник
« _____ » _____ 2020 р.

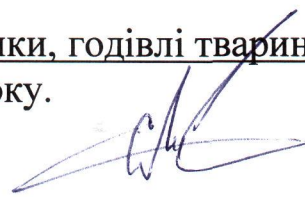
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Екотрофологія»

Галузь знань	21 – «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	<u>212</u> «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-професійна програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	<u>3-й</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладачі	Пшиченко Вікторія Вікторівна, к.біол.н, pshychenko85@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології.

Протокол № 10 від «20» травня 2020 року.

Завідувач кафедри

 Луговий С.І.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «22» травня 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

 Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «25» травня 2020 року.

Голова вченої ради

Миколаїв
2020

 Гиль М.І.
Екотрофологія. Пшиченко В.В.

1.Призначення навчальної дисципліни	Вивчення дисципліни «Екотрофологія» дає можливість оволодіти сучасними теоретичними аспектами раціонального і збалансованого харчування, методами дослідження харчових продуктів та принципами збереження їх органолептичних властивостей.
2.Мета навчальної дисципліни	Метою курсу є формування у здобувачів рівня вищої освіти «магістр»: уявлень про закономірності процесів обміну речовин, травлення і всмоктування; знань щодо безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, особливостей фізіології харчування людини, хімічної природи харчових продуктів, функцій, структури і властивостей основних складових компонентів їжі (білків, ліпідів, вуглеводів та ін), структури і характеру харчування сучасної людини залежно від умов її життя, професії, віку та стану здоров'я, а також санітарно-епідеміологічного значення їжі.
3. Компетентності	ФК 1; 12; 14
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	основи фізіології харчування людини; якісний склад харчового раціону; основи складання харчових раціонів; вимоги до безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини; санітарно-епідеміологічне значення їжі; способи оптимізації харчування населення; основні вимоги, що висуваються до зберігання харчової продукції; методи дослідження харчових продуктів.

вміти:	застосовувати знання щодо загально біологічних аспектів екології харчування в роботі лікаря ветеринарної медицини з безпеки та якості с/г та харчових продуктів; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження; використовувати знання щодо якісного складу та харчової цінності продуктів тваринного походження, які можуть змінюватися під час переробки, транспортування, зберігання; застосовувати знання щодо нормативно-правової бази безпечності харчових продуктів тваринного походження в Україні..
---------------	---

5.Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	<i>150 годин/ 5,0 кредити 16 годин/ 0,5 кредити 30 годин/ 1,0 кредити 104 години /3,5 кредити</i>
-------------------------------------	--	---

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
3-й семестр				
1	Вступ. Роль продукції тваринного походження в теоретичних та концептуальних аспектах раціонального харчування . Основи фізіології харчування.	4	8	26
2	Безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини	4	8	26
3	Нові технології виробництва продукції тваринного походження в оптимізації харчування людини	4	8	26
4	Ідентифікація харчових продуктів	4	8	26
	За семестр	16	30	104
Всього		16	30	104

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на практичних заняттях за теоретичним матеріалом курсу та захисту виконаних практичних завдань. Контроль виконання завдань самосійного опрацювання проводиться за допомогою тестування з використанням ПЕОМ в оболонці Moodle. Підсумковий контроль забезпечується шляхом проведення заліку в усній формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засіданні кафедри. Оцінювання виконується за шкалою ЄКТС. Здобувачі, які набрали впродовж семестру 60 балів та більше одержують залік без його складання. В іншому випадку залік складається й набрані бали додаються до семестрових. По закінченню семестру здобувач допускається до заліку за таких умов: - набрано мінімум 36 семестрових балів; - при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.
--	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
3-й семестр					
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на практичних заняттях	15	2	3	30	45
- захист практичних завдань	15	2	3	30	45
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- тестування	1	0	10		10
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	зараховано
75 – 89	BC	
60 – 74	DE	
35 – 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1 – 34	F	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
8. Інформаційні джерела	Основні: 1. Возіанов О. Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування). Журнал Академії медичних наук України. 2002. №8 (4). С. 647–657. 2. Грибан Г. П., Пуздимір М. І., Гусак О. Д., Твердохліб Ж. О. Безпечне харчування – основа здорового способу життя студентів. Europejska nauka XXI powieka. 2014. Vol. 10 (23). Р. 63–64. 3. Гуліч М. П. Раціональне харчування та здоровий спосіб життя – основні чинники збереження здоров'я населення. Проблемы старения и долголетия. 2011. Т. 20, № 2. С. 128-132. 4. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : Академія, 2011. 517 с. 5. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г. О. Екотрофологія : навч. посіб. Київ, 2006. 304 с. 6. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Горбань В. Г., Цибань Л. С. Основи фізіології харчування : навч. посіб. Харків, 2017. 216 с. 7. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Центр учбової

	літератури, 2010. 336 с. 8. Міхеєнко О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2017. 189 с. 9. Основи харчування. Теорія та практичні застосування : підручник / за ред. Г. П. Грибана. Житомир : Рута, 2010. 882 с. Додаткові: 1. Павлоцкая Л. Ф., Дуденко Н. В., Евлаш В. В. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : Учебник. Київ : Фирма «Инкос», 2007. 287 с. 2. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи харчових виробництв : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с. 3. Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії : Наказ МОЗ України від 03.09.2017 №1073. 4. Сердюк А. М. Еколого-гігієнічні проблеми харчування. Журнал Академії медичних наук України. 2002. № 8 (4). С. 677– 684. 5. Донченко Л. В., Надікта В. Д. Безопасность пищевой продукции. М.: Пищепромиздат, 2001. 528 с. 6. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навчальний посібник. К.: Лібра, 1999. 272 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1053), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-genetics/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його наповненням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Ст. викладач кафедри

(підпис)

Пшиченко В.В.