



Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Чернігівська політехніка»
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових
технологій та торгівлі
Кафедра харчових технологій та екології
СИЛАБУС
ВК 26 – Екотрофологія

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

У Чайкова В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 04 » 06 2024 р.

Розробник (-и): Буяльська Н.П., доцент каф. харчових технологій та екології, кандидат технічних наук, доцент
Н.П. Буяльська
(підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні *кафедри харчових технологій та екології*

Протокол від « 04 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми: _____
(підпис) (Н.П.Буяльська)
(прізвище та ініціали)

1. Загальна інформація про дисципліну.

Тип дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	українська
Рік навчання та семестр	4-ий рік навчання (8 семестр) ОП «Екологія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Викладач (-і)	Буяльська Наталія Павлівна, доцент каф., доцент, кандидат технічних наук
Профайл викладача (-ів)	https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=wS15YTYAAAAJ
Контакти викладача	buialska@gmail.com

2. Анотація курсу. Курс «Екотрофологія» присвячений вивченню впливу їжі та харчування на здоров'я людини, різних колективів і всього населення; визначає санітарно-гігієнічні та санітарно-протиепідемічні правила, норми і нормативи в галузі харчування, дотримання яких дозволить поліпшити потенціал здоров'я суспільства.

3. Мета та цілі курсу. Метою вивчення навчальної дисципліни «Екотрофологія» є формування системи знань щодо основних чинників впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

Під час вивчення освітньої компоненти здобувач вищої освіти набуває:
фахові компетентності:

СК15. Знання та розуміння теоретичних основ екології, охорони довкілля та збалансованого природокористування.

СК19. Здатність до оцінки впливу процесів техногенезу на стан навколишнього середовища та виявлення екологічних ризиків, пов'язаних з виробничою діяльністю.

4. Результати навчання. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти досягає або вдосконалює програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою, а саме:

ПР03. Розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі природничих наук, що необхідні для аналізу і прийняття рішень в сфері екології, охорони довкілля та оптимального природокористування.

ПР11. Уміти прогнозувати вплив технологічних процесів та виробництв на навколишнє середовище.

5. Пререквізити. -

6. Обсяг курсу.

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	30 годин
Практичні роботи	20 годин
Самостійна робота	100 годин
Індивідуальне завдання –	
Всього кредитів –	5

Форма проведення занять: лекції, практичні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання Moodle та літератури.

7. Тематика курсу.

Змістовий модуль 1. Основні теоретичні та практичні аспекти харчування людини

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема. Система травлення.

Екотрофологія як інтегральна дисципліна. Мета, предмет та завдання курсу. Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини, історія розвитку харчування людини; система травлення; нейрогуморальна система регуляції організму людини та регуляції споживання їжі, процеси травлення, роль смакових та нюхових аналізаторів, склад та роль жовчі, слини, участь підшлункової залози та жовчі в травленні їжі, ролі мікрофлори травного каналу в цьому процесі, резорбції харчових речовин.

Тема 2. Якісний склад харчового раціону.

Сучасні погляди на роль білків, нуклеїнових кислот, амінокислот і пуринів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування. Сучасні погляди на роль ліпідів та жирних кислот і наукові основи нормування їх у раціонах харчування. Сучасні погляди на роль вуглеводів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування. Сучасні погляди на роль вітамінів і мінеральних речовин та проблема забезпечення ними організму. Екологічні аспекти харчування людини.

Тема 3. Раціональне та диференційоване харчування.

Раціональне харчування: поняття, основні принципи (врахування фізіологічних особливостей організму, збалансованість поживних речовин, різноманітність їжі); режим харчування та його значення; концепції збалансованого харчування; принципи нормування поживних речовин та калорійності добового раціону в залежності від статі, віку та інтенсивності праці. Особливості харчування людей зайнятих розумовою працею, похилого віку, студентів. Порядок складання та фізіологічна оцінка меню для різних груп населення.

Тема 4. Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування.

Дієтичне харчування: поняття, значення; основні принципи побудови дієти; поняття про повноцінність дієти; призначення та характеристика основних лікувальних дієт при

захворюваннях органів травлення, серцево-судинної системи, нирок, порушеннях обміну речовин; поняття про лікувально-профілактичне харчування та його раціони. Харчування як основа підтримки здоров'я за умов впливу негативних чинників середовища, зокрема антропогенного походження.

Змістовий модуль 2. Гігієна харчування

Тема 5. Оцінка якості продуктів тваринництва.

Гігієнічна оцінка різних груп харчових продуктів тваринництва та основних продуктів їх переробки.

Тема 6. Гігієнічна оцінка продуктів рослинництва.

Оцінка якості рослинної сировини та основних продуктів її переробки: овочі, фрукти, ягоди, гриби; зерно та продукти його переробки.

Тема 7. Харчові інфекції, отруєння та їх попередження: класифікація та загальна характеристика харчових отруєнь.

Харчові отруєння мікробного та немікробного походження, причини, прояви та способи попередження. Кишкові інфекційні захворювання. Продукти харчування як джерело зоонозних інфекцій.

Теми практичних занять.

1. Будова та функції травної системи.
2. Значення основних поживних речовин у життєдіяльності людини.
3. Фізіологічне значення вітамінів та мінеральних речовин.
4. Визначення потреби організму в енергії та основних поживних речовинах. Оцінка харчового статусу.
5. Оцінка поживної та енергетичної цінності готових блюд і продуктів харчування.
6. Оцінка біологічної цінності готових блюд і продуктів харчування.
7. Складання раціону здорового харчування.
8. Критерії оцінювання продовольчої сировини та харчових продуктів за вмістом мікотоксинів.
9. Оцінювання основних груп харчових продуктів тваринного походження.
10. Гігієнічна характеристика окремих груп продукції рослинництва.

Тематика самостійної роботи.

1. Самостійне опрацювання лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних робіт.
3. Підготовка до диференційованого заліку.
4. Самостійне опрацювання наступних тем: Розвиток науки про харчування. Антична теорія харчування. Класична теорія збалансованого харчування. Внесок вітчизняних та зарубіжних вчених у теорію збалансованого харчування. Сучасні наукові концепції харчування. Харчові інфекції та харчові отруєння. Глистяні інвазії.

8. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Оцінка за семестр складається з оцінки за виконання практичних робіт; самостійної роботи; заліку
Вимоги до РГР, КР, КП тощо	-
Практичні (лабораторні) заняття	Виконане завдання кожної практичної роботи (ПР) оформлюється, захищається і здається викладачу у встановлені терміни у вигляді звіту, який має містити тему роботи, мету, короткі теоретичні відомості за темою роботи, експериментальну частину з необхідними розрахунками, графіками, рисунками, таблицями тощо, висновок.

Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання усіх передбачених видів навчальної роботи (практичних робіт) і наявність не менше 50 балів набраних за семестр за усі види роботи.
-----------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю		Кількість балів
1	Виконання завдань на практичних роботах, оформлення звіту	50 б. (5 балів * 10 ЛР)
2	Проміжний контроль за темами курсу	25 балів (5 балів * 5 тестових робіт)
3	Самостійна робота	15 балів (складання та характеристика раціону харчування для різних груп населення)
Усього поточний і проміжний модульний контроль		90 балів
Семестровий контроль (диференційований залік)		10 балів
Разом		0...100

Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проекту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)	задовільно	
66-74	D (задовільно)		
60-65	E (достатньо)		
0-59	FX (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання

9. Політика курсу

До диференційованого заліку допускається здобувач вищої освіти, який виконав всі практичні роботи, контрольну роботу і набрав не менше 50 балів за семестр за усі види робіт.

Політика дедлайнів. Своєчасність оформлення звіту практичної роботи оцінюється в 1 бал за кожен роботу. Виключенням може бути наявність поважних причин несвоєчасної здачі (хвороба, участь в зазначений час в інших видах навчальної, наукової чи організаційної роботи).

Політика заохочень та стягнень. За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види позанавчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проєктах, наукові дослідження, статті, тези, участь у науково-практичних конференціях тощо.

Політика академічної доброчесності. Списування звітів практичних робіт, списування під час заліку не допускається. У разі списування здобувач не отримує бали за списану роботу і, як

наслідок, відбувається повторне проходження оцінювання відповідно до Кодексу академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка».

Політика перезарахування. Курс «Екотрофологія» може бути перезарахований, якщо здобувач вивчав цей курс (або подібний курс, що формує передбачені даним курсом програмні результати навчання) в іншому навчальному закладі. Також можуть бути перезараховані окремі теми курсу, якщо здобувач отримав відповідні компетентності шляхом інформальної/неформальної освіти. Перезарахування відбувається відповідно до «Порядку визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін в НУ Чернігівська політехніка».

10. Рекомендована література.

1. Висловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини : навчальний посібник. К. : Видавництво Ліра-К, 2018. 250 с.
2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. К. : Кондор, 2018. 408 с.
3. Основи харчування : підручник / М. І. Кручаниця та ін. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
4. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Євлаш В. В. Фізіологія харчування. Харків : Світ книг, 2018. 416 с.
5. Vaclavik V. A. Christian E. W., Campbell T. Essentials of Food Science. Fifth Edition. Switzerland : Springer, 2021. 481 p.

