|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  **«ЕКОТРОФОЛОГІЯ»** |
| **Ступінь вищої освіти - Магістр** |
| **Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза** |
| **Освітньо-професійна програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза »** |
| **Рік навчання 2, семестр 3**  **Форма навчання денна** |
| **Кількість кредитів ЄКТС\_\_5\_\_** |
| **Мова викладання українська** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| **Лектор курсу** | **Таран Тетяна Володимирівна** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | **ttaran@ukr.net** |
| **Сторінка курсу eLearn** | [**https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3175**](https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3175) |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Курс “Екотрофологія” є дисципліною спеціального циклу при підготовці лікарів ветеринарної медицини з безпеки та якості с/г та харчових продуктів.

В Україні нині формується державна політика в галузі харчування. З огляду на це фахівцям різних галузей виробництва і науки належить вирішити низку важливих завдань, серед яких здійснення освітніх програм у сфері харчування, пропагування основ раціонального харчування серед населення є одними з найважливіших. На виконання цих завдань пропонується вивчення дисципліни екотрофології, яка узагальнює наукові та практичні досягнення в галузі харчування людини.

Екотрофологія – нова для нашої країни наука, яка виникла на стику різних наук, її теоретичний каркас тільки формується. Цей каркас має постійно доповнюватися, нарощуватися, для того щоб поступово сформувалася струнка система аксіом, законів, концепцій екотрофології. Дисципліна розглядає основи фізіології харчування людини, хімічну природу харчових продуктів, функції, структури і властивості їх основних компонентів (білків, жирів, вуглеводів тощо), структуру і характер харчування сучасної людини залежно від умов її життя, віку та стану здоров'я, розглядає питання безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**  (лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **3 семестр** | | | | |
| **Модуль 1** | | | | |
| **Тема 1** Визначення дисципліни “Екотрофологія” Завдання. Продовольча безпека. Екологія харчування. Теорії і концепції харчування. | 2/0 | знати:  теоретико–концептуальні аспекти раціонального харчування людини;  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;  основи зберігання харчової продукції;  ідентифікація харчової продукції;  методи дослідження харчових продуктів.  б) вміти:  застосовувати знання щодо загальнобіологічних 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 харчових продуктів тваринного походження, які можуть змінюватися під час переробки, транспортування, зберігання тощо;  володіти сучасними методами досліджень харчових продуктів тваринного походження;  застосовувати знання щодо нормативно–правової бази безпечності харчових продуктів тваринного походження в Україні. | Здача лабораторних робіт Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **2,8 бали** |
| **Тема 2.** Основні положення законів України про безпечність та якість харчових продуктів “Про ветеринарну медицину”, “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів ”. «Про захист прав споживачів». "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин" | 2/0 | **2,8 бали** |
| **Тема 3.** Основи фізіології харчування | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 4.** Якісний склад харчового раціону. Значення продуктів тваринного походження | 2/0 | **2,8 бали** |
| **Тема 5.** Енергетична та харчова цінність продуктів тваринного походження. Біологічна цінність продуктів. Лікувально–профілактичне харчування. | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 6.** Нормативно–правова база безпечності харчової продукції в Україні | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Модуль 2** | | | | |
| **Тема 7.** Система забезпечення безпечності харчових продуктів – НАССР | 4/2 | Знати: вимоги до безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини;  санітарно–епідеміологічне значення їжі.  Вміти: використовувати знання щодо якісного складу та харчової цінності харчових продуктів тваринного походження, які можуть змінюватися під час переробки, транспортування, зберігання тощо; | Здача лабораторних робіт Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **2,8 бали** |
| **Тема 8.** Урбанізація та її екологічні чинники, що знижують якість продуктів. | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 9.** Значення харчових добавок. Вимоги до них. | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема** **10**. Генетично–модифіковані джерела харчових продуктів | 2/0 | **2,8 бали** |
| **Тема 11** Харчові інфекції | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 12** Харчові отруєння | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 13** Гельмінтози | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Модуль 3** | | | | |
| **Тема** **14** Використання штучних білків у харчових продуктах | 3/0 | Знати: способи оптимізації харчування населення;  основи зберігання харчової продукції;  ідентифікація харчової продукції;  методи дослідження харчових продуктів.  Вміти: застосовувати і володіти сучасними методами досліджень харчових продуктів тваринного походження.  Набуття компетентностей:  ***загальні компетентності(ЗК):*** знання та розуміння предметної галузі та професії;  ***фахові (спеціальні) компетентності (ФК):***  здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства;  здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів. | Здача лабораторних робіт Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | **2,8 бали** |
| **Тема** **15** Функціональні харчові продукти. Біологічно активні добавки. | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема** **16** Способи досягнення екологічної чистоти довкілля та харчових продуктів | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 17** Способи досягнення екологічної чистоти довкілля та харчових продуктів | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема** **18** Органічні харчові продукти | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 19** Принципи зберігання харчових продуктів | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема** **20** Значення сучасних пакувальних матеріалів та їх екологічна характеристика | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема** **21**. Фальсифікація харчової продукції тваринного походження | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема** **22**. Маркування харчової продукції | 0/2 |  |
| **Тема** **23.** Органолептичні методи дослідження харчових продуктів | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 24.** Фізико–хімічні методи дослідження харчових продуктів | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Тема 25** Біохімічні методи дослідження харчових продуктів | 0/2 | **2,8 бали** |
| **Всього за 3 семестр** | | | | **70** |
| **Екзамен** |  |  |  | **30** |
| **Всього за курс** | | | | **100** |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| ***Політика щодо академічної доброчесності:*** | *Н*Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рейтинг здобувача вищої освіти, бали** | **Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків** | |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | незараховано |