


| | |
|---|--|
|  | <p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОТРОФОЛОГІЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>Перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>101 Екологія</u> Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: екології та охорони навколишнього середовища Мова викладання: <u>українська</u></p> |
| <p>Лектор курсу</p> | <p>к.с-г.н., доц. Гуцол Галина Василівна</p> |
| <p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p> | <p>gucolg@ukr.net, galina2019asd@gmail.com</p> |

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Екотрофологія» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Екологія людини», «Загальна екологія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Екологічна безпека», «Урбоекологія».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами однієї з важливих і універсальних компетентності – забезпечує формування базових екологічних знань, основ екологічного мислення професійного фахівця, здатного не тільки грамотно, науково обґрунтовано користуватися та захищати природу, але і здійснювати вагомий внесок у формування масової екологічної свідомості населення, набуття необхідних умінь, щодо прийняття відповідних рішень тощо.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Екотрофологія» є формування у майбутніх фахівців належних практичних умінь і навичок щодо застосування умов правильного, раціонального харчування.

Завдання вивчення дисципліни

Завдання вивчення дисципліни «Екотрофологія» полягають у наступних аспектах:

- вміння розв'язувати проблеми у сфері захисту навколишнього середовища із застосуванням загальноприйнятих стандартних підходів та міжнародного і вітчизняного досвіду,
- обґрунтовувати необхідність впровадження та розробляти практичні заходи, спрямовані на збереження здоров'я людини, правильного харчування та біологічного різноманіття.
- самостійно оцінювати якість продуктів,
- складати збалансовані та екологічно безпечні раціони, а також пропонувати рішення для зменшення негативного впливу харчової промисловості на природу.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральною, загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями, зокрема:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми у сфері екології, охорони довкілля і збалансованого природокористування, або у процесі навчання, що передбачає застосування основних теорій та методів наук про довкілля, та характеризуються комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК08. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК13. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК16. Здатність до критичного осмислення основних теорій, методів та принципів природничих наук.

ФК19. Здатність до оцінки впливу процесів техногенезу на стан навколишнього середовища та виявлення екологічних ризиків, пов'язаних з виробничою діяльністю.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН03. 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.

ПРН05. Знати концептуальні основи моніторингу та нормування антропогенного навантаження на довкілля.

ПРН11. Уміти прогнозувати вплив технологічних процесів та виробництв на навколишнє середовище.

ПРН21. Уміти обирати оптимальні методи та інструментальні засоби для проведення досліджень, збору та обробки даних.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п | Назви теми | Форми організації навчання та кількість годин | | Самостійна робота, кількість годин |
|--------------|--|---|-------------------|------------------------------------|
| | | лекційні заняття | практичні заняття | |
| 1 | Теоретико-концептуальні аспекти раціонального харчування | 2 | 2 | 8 |
| 2 | Якісний склад харчового раціону | 2 | 2 | 6 |
| 3 | Основи складання харчових раціонів | 2 | 2 | 8 |
| 4 | Безпечність харчової продукції і харчової сировини | 2 | 2 | 8 |
| 5 | Санітарно-епідеміологічне значення їжі | 2 | 2 | 8 |
| 6 | Оптимізація харчування населення | 2 | 2 | 8 |
| 7 | Основи зберігання харчової продукції | 2 | 2 | 8 |
| 8 | Ідентифікація харчової продукції | 2 | 2 | 6 |
| 9 | Сучасні способи ідентифікації харчових товарів | 2 | 2 | 8 |
| 10 | Функціональні харчові продукти | 2 | 2 | 8 |
| 11 | Генетично-модифіковані джерела харчових продуктів | 2 | 2 | 8 |
| 12 | Органічні харчові продукти | 2 | 2 | 8 |
| 13 | Урбанізація та її екологічні чинники, що знижують якість продуктів | 2 | - | 8 |
| Разом | | 26 | 24 | 100 |

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача вищої освіти є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача вищої освіти організується шляхом видачі переліку питань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал освітньої компоненти, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

У процесі роботи над індивідуальними завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

| № п/п | Вид самостійної роботи | Години | Термін Виконання | Форма та метод контролю |
|--------------|---|------------|------------------|---|
| 1 | Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення | 60 | Щотижнево | Усне та письмове опитування /Тестування |
| 2 | Підготовка до лекційних та практичних занять (робота з інформаційними джерелами: опрацювання першоджерел) | 20 | Щотижнево | Усне опитування |
| 3 | Індивідуальні завдання | 20 | 2 рази в семестр | Усне та письмове |
| Разом | | 100 | | |

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Дуденко Н.В. Основи фізіології харчування: навч. посібник. Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Х. 2017. 216 с.
2. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування: Навчальний посібник Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. К.: Лібра. 2006. 304 с.
3. Касянчук В.В., Курганська В.О., Олешко О.М. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я: навчальний посібник за ред. проф. А. Г. Дьяченка. Суми: Сумський державний університет. 2017. 355 с.
4. Кручаниця М.І., Миронюк І.С., Розумикова Н.В., Кручаниця В.В., Брич В.В., Кіш В.П. Основи харчування. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла». 2019. 252 с.
5. Основи фізіології харчування: навч. посібник. Н.В. Дуденко Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Х. 2017. 216 с.
6. Хаєцький Г.С., Алексеев О.О. Екотрофологія. Екологія безпечного харчування. Вінниця ТОВ «ТВОРИ». 2020. 412 с.

Додаткова література

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник .Уклад.: А. В. Бабюк, О. В. Маакарова, М. С. Рогозинський та ін. Чернівці: Книги. XXI, 2005. 465с.
2. Даценко І. І. Гігієна та екологія людини: Навчальний посібник. Львів: Афіша, 2000. 248 с.
3. Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. К.: Лібра 2002. 368 с.
4. Харчування людини. Т. М. Димань, М. М. Барановський, М. С. Ківа та ін. Біла церква. 2005. 300с.
5. Югай К.Д., Бобрицька О.М., Кочеткова В.В. Фізіологія травлення: Навчальний посібник. Харків: Золоті сторінки, 2004. 96 с.
6. Екотрофологія – міст у майбутнє харчування людини. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Біла Церква, 2007. 200 с.
7. Бойчук Ю. Д. Екологічні проблеми харчування людини. Черкаси, 2002.120 с.
8. Екотрофологія. Сучасні проблеми. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції. Біла Церква, 2005. 285 с.

Інформаційні ресурси

1. Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України:
URL:<https://mepr.gov.ua/>
2. Державне агентство водних ресурсів України: URL:
<https://www.davr.gov.ua/>
3. Державна екологічна інспекція: URL:<https://www.dei.gov.ua/>
4. ЕкоДія: URL:<https://ecoaction.org.ua>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та активності здобувача і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

| № з/п | Вид навчальної діяльності | Бали |
|--|--|------------|
| Атестація 1 | | |
| 1 | Участь у дискусіях на лекційних заняттях | 8 |
| 2 | Участь у роботі на практичних заняттях | 7 |
| 3 | Самостійна робота (підготовка питань, винесених на самостійне опрацювання; індивідуальні завдання) | 5 |
| 4 | Тестування і контрольна робота | 10 |
| Всього за атестацію 1 | | 30 |
| Атестація 2 | | |
| 6 | Участь у дискусіях на лекційних заняттях | 8 |
| 7 | Участь у роботі на практичних заняттях | 7 |
| 8 | Самостійна робота (підготовка питань, винесених на самостійне опрацювання) | 5 |
| 9 | Тестування і контрольна робота | 10 |
| Всього за атестацію 1 | | 30 |
| Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та активності здобувача | | 10 |
| Підсумкове тестування | | 30 |
| Разом | | 100 |

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою для заліку |
|--|-------------|--|
| 90 – 100 | A | відмінно |
| 82-89 | B | добре |
| 75-81 | C | |
| 66-74 | D | |
| 60-65 | E | задовільно |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.