

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції
тваринництва

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОТРОФОЛОГІЯ» Галузь знань: Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина Спеціальність: Н2 Тваринництво Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Компонент ОП:	вибірковий
К-ть кредитів ECTS / загальна к-ть годин	5 кредитів / 150 годин
Семестр	2
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	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), ауд 139, (кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва). Ідентифікація науковця: orcid.org/0000-0002-6428-1476 E-mail: tetyanadyman@gmail.com Зв'язок з викладачем: +38 067 9757346
Опис дисципліни	Згідно з навчальним планом на 2025-2026 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Екотрофологія» виділено всього 150 академічних годин (5 кредитів ECTS), у т.ч. для денної форми навчання аудиторних – 32 години (лекції – 16, практичні заняття – 16), самостійна робота студентів – 118 годин.
Передумови для вивчення дисципліни	Вибірковий освітній компонент «Екотрофологія» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Екологія у тваринництві», «Біохімія у тваринництві», «Мікробіологія у тваринництві», вивчених на освітньому рівні бакалавр.
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Екотрофологія» є набуття студентом 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.
Формат дисципліни	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проходять у вигляді практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, а також конференцій, семінарів.

	Для денної форми навчання дисципліна викладається у форматі off-line, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Google платформа тощо. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн платформи Zoom, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.
Очікувані результати навчання	Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: - здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах; - відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.
Структура курсу	<i>Змістовий модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти екотрофології</i> Тема 1.1. Екотрофологія - наука про стале харчування. Харчування людини - основний об'єкт дослідження екотрофології. Тема 1.2. Класичні та альтернативні теорії і концепції харчування. Екологія харчування. Тема 1.3. Продовольча безпека. <i>Змістовий модуль 2. Оптимізація харчування населення</i> Тема 2.1. Основи фізіології харчування. Якісний склад харчового раціону. Тема 2.2. Зниження харчової цінності продукції під час зберігання і перероблення. Тема 2.3. Основи складання харчових раціонів. Тема 2.4. Нові тенденції в харчуванні людини і харчовій галузі. <i>Змістовий модуль 3. Харчова безпека</i> Тема 3.1. Урбанізація та екологічні чинники, що знижують якість продуктів. Тема 3.2. Хвороби аліментарного генезу. Тема 3.3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі. Тема 3.4. Методи дослідження харчових продуктів.
Методи навчання	Для навчання студентів використовуються словесні методи: пояснення, інформаційне повідомлення, розповідь, бесіда, дискусія, робота студентів з навчальною літературою, лекційний метод тощо; практичні методи: практичні заняття, виробничо-практичний метод, практичний показ; логічні методи: аналітичний, синтетичний, індуктивний, дедуктивний, моделювання. Застосовуються наступні типи лекцій: лекція інформаційного повідомлення; лекція-пояснення; демонстративна лекція; лекція-розповідь; проблемна або евристична лекція; лекція-диспут. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; практичних занять; конференцій. Також використовуються інтерактивні методи – це форма навчання, яка проводиться у режимі бесіди, діалогу між студентами і викладачем. Студенти і викладач при цьому є рівноправними, рівнозначними суб'єктами навчання. Інтерактивні методи навчання: брейнстормінг, робота в парах, групові дискусії, аналіз реальних проблем, сесія «питання-відповідь».
Політика	Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є

	підставою для її незарахування викладачем. Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі. Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт. Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність. Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).
Рекомендовані джерела інформації	<u>Основна література</u> 1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. К.: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2011. 520 с. 2. Димань Т. М., Гриневич Н. Є., Мазур Т. Г. Безпека харчових гідробіонтів: підручник. К.: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2022. 220с. 3. Зубар Н. Основи харчових виробництв. К.: Кондор, 2020. 304 с. 4. Методичні вказівки до проведення лабораторно-практичних і практичних занять з курсу «Екотрофологія» / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур, Л. П. Загоруй. Біла Церква, 2021. 5. Основи фізіології та гігієни харчування / Л. Павлоцька, Н. Дуденко, М. Головка та ін. К.: Університетська книга, 2015. 558 с. <u>Додаткова література</u> 1. Броннікова С. Інтуїтивне харчування. Book Chef, 2020. 416 с. 2. Димань Т.М. Міждисциплінарна інтеграція на основі принципів сталого розвитку на прикладі курсу екотрофології / В кн. Інноваційний університет і лідерство: проект і мікропроекти. V. Варшава: Fundacja “Instytut Artes Liberales”, 2021. С. 401–413. 3. Димань Т. М. Холістичний підхід екотрофології як втілення ідей біоетики. Виклики інформаційного суспільства: від біоетики до нооетики: Мат. VII Міжнарод. симпозіуму з біоетики, присвяченого пам'яті д. філос. н., проф. В. Л. Кулініченка 22–23.10.2016. К.: Графіка і дизайн, 2016. С.28–29. 4. Димань Т. М., Мазур Т. Г., Загоруй Л. П. Еколого-гуманістичний підхід екотрофології у формуванні сучасного фахівця харчової промисловості / Мат. Міжнарод. наук.-практ. конф. 23–24.04.2019 «Європейські виміри сталого розвитку». К.: НУХТ, 2019. С.86–87. http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/%D0%B5%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF_%D0%B2%D0%B8%D0%BC%D1%96%D1%80%D0%B8_2019.pdf 5. Екотрофологія. Прогрес, проблеми, перспективи екологічно безпечного виробництва. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 10-річчю кафедри екотрофології БНАУ. Біла Церква, 2013. 128 с. 6. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. К.: ЦУЛ, 2017. 250 с. 7. Національна безпека України в умовах інституціональних змін і нової глобальної інфосфери: монографія / Т. В. Сокольська, П. І. Юхименко та ін.; За заг ред. П. І. Юхименка. Біла Церква: БНАУ, 2021. С. 129–152. 8. Харчування людини / Т. М. Димань, М. М. Барановський, М. С. Ківа та ін. Біла Церква, 2005. 300 с.

9. Sareen S. G., Jack L. S., Timothy P. C. Advanced Nutrition and Human Metabolism. Seventh edition. Boston, USA: Cengage Learning, 2016. 640 p.

Адреси сайтів в INTERNET

1. <http://www.unep.org> – Програма ООН з навколишнього середовища.
2. <http://www.eco-forum.org> – Сайт Європейського екофоруму;
3. http://www.europa.eu.int/comm/dgs/environment/index_en.htm – Веб-сторінка Екологічної програми Європейської комісії.
4. http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf
5. http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
6. <http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>
7. <http://www.fao.org/home/en/>