

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА «ЕКОТРОФОЛОГІЯ»

1. Метою викладання навчальної дисципліни “Екотрофологія” є вивчення системи харчування, враховуючи його вплив на здоров’я, довкілля, соціальні та економічні аспекти життя людини, пов’язаних з харчуванням людини. Розглянути засоби аграрного виробництва – механізацію, енергетику, добрива, пестициди, так і компоненти харчового ланцюга – виробництво, вирощування продукції, транспортування, зберігання, переробку, пакування, реалізацію, готування, споживання, а також утилізацію відходів.

2. Компетентності, якими повинні оволодіти здобувачі вищої освіти:

Інтегральна компетентність: здатність розв’язувати складні задачі і проблеми в галузі, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність проведення досліджень на відповідному рівні; вміння виявити, ставити та вирішувати проблеми; здатність працювати в команді; здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) оволодіння навичками контролю безпеки і якості харчових продуктів; складання добового раціону для різних категорій робітників; навичками розрізняти типи харчових отруєнь й надавати першу допомогу при харчовому отруєнні.

3. Зміст навчальної дисципліни:

Лекції

Змістовий модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти екотрофології

Тема 1: Вступ. Екотрофологія як інтегральна дисципліна.

Тема 2: .Теоретико-концептуальні аспекти раціонального харчування

Тема 3. Основи фізіології харчування

Тема 4. Якісний склад харчового раціону

Тема 5. Основи складання харчових раціонів

Змістовий модуль 2. Безпека харчових продуктів і продовольчої сировини

Тема 1: Безпека харчових продуктів і продовольчої сировини.

Тема 2: Санітарно-епідеміологічне значення їжі

Тема 3: Способи оптимізації харчування людей

Змістовий модуль 3. Зберігання, ідентифікація та оцінка харчової продукції

Тема 1: Основи зберігання харчової продукції

Тема 2: Ідентифікація харчової продукції

Тема 3: Методи дослідження харчових продуктів

Практичні заняття:

Змістовий модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти екотрофології

Визначення показника здоров’я людини антропометричними даними

Визначення індивідуального енергетичного балансу організму людини.

Складання індивідуальної схеми харчування залежно від фізичного навантаження.

Визначення індивідуального харчового балансу людини.
Складання раціонів для осіб різної інтенсивності праці, віку та статі
Вплив різного виду харчування на енергетичний та харчовий баланс людини.

Змістовий модуль 2. Безпека харчових продуктів і продовольчої сировини

Забруднюючі речовини в продуктах харчування.

Харчові отруєння немікробного походження

Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

Змістовий модуль 3.Зберігання, ідентифікація та оцінка харчової продукції

Ідентифікація харчових продуктів.

Фізико-хімічні та біохімічні методи дослідження харчових продуктів.

4. Обсяг вивчення навчальної дисципліни: 4 кредити ECTS, загальна кількість годин 120, лекції – 20 годин, 20 годин – практичних, 80 годин самостійна робота.

5. Форма підсумкового контролю: екзамен.

6. Інформація про науково-педагогічних працівників, які забезпечуватимуть викладання цієї навчальної дисципліни:

Любинський Олександр Іванович, доктор сільськогосподарських наук, професор

7. Перелік основної літератури

1. Возіанов О.Ф. Харчування та здоров'я населення України // Журнал Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8, № 4. – С.645-657.

2. Даценко І.І. Гігієна та екологія людини. Навчальний посібник. – Львів: Афіша, 2000. – 248 с.

3. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Пищепромиздат, 2001. – 528 с.

4. Экология человека. Учебное пособие / Т.И. Алексеева, А.И. Козлов, О.Л. Курбатова и др. – М.: Изд-во МНЭПУ, 2001. – 400 с.

5. Димань Т.М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Начальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський та ін. / За наук. ред. Т.М. Димань. – К.: Лібра, 2006. – 304 с.

6. Качество и безопасность продуктов питания: Учеб. пособ. / З.В. Ловкис, И.М. Почицкая, И.В. Мельситова, В.В. Литвяк. – Минск: РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»; Белорусский государственный университет, 2008. – 336 с.

7. Лебедева С.Н. Пищевая безопасность и методы ее оценки. Учебно-практическое пособие / С.Н. Лебедева, Э.Б. Битуева. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ, 2011. – 93 с.

8. Микитюк О.М. Екологічна безпека харчування людини: Навчальний посібник / О.М. Микитюк, Ю.Д. Бойчук, І.А. Іонов. – Харків: ХНПУ, 2007. – 180 с.

9. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Л.Р. Димитрієвич. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.