

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НЕБЕЗПЕЧНІ РЕЧОВИНИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

спеціальність	212 «Ветеринарна санітарія, гігієна і експертиза»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітні програми	Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Селютіна Галина Анатоліївна



- Вища освіта - спеціальність: технологія та організація громадського харчування
- Науковий ступінь: кандидат технічних наук 05.18.15 Товарознавство харчових продуктів
- Вчене звання: доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів
- Досвід роботи на посаді: понад 20 років
- Показники професійної активності з тематики курсу:
- авторка методичних розробок за напрямком дисципліни;
- науковий керівник дисертаційних робіт;
- член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT);
- співавтор більше 15 тематично спрямованих статей;
- учасниця більше 30 наукових та методичних конференцій;
- робота у складі Акредитаційної комісії

телефон

0990950610

електронна пошта

sinps@meta.ua

дистанційна підтримка

e-Front

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	<p>формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології забезпечення якості товарів з точки зору гранично припустимого вмісту шкідливих речовин, освоєнні нормативно-правових, організаційних та економічних питань щодо забезпечення безпечного споживання харчових продуктів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – загальних, які передбачають здатність організовувати, проводити аналітичну та експериментальну наукову діяльність, впроваджувати результати наукових досліджень; – спеціальних, які передбачають здатність удосконалювати контроль продовольчих та непродовольчих товарів, послуг з урахуванням сучасних економічних, санітарногігієнічних вимог, вимог до нешкідливості; здатність здійснювати аналіз новітніх технологій виробництва вітчизняних та зарубіжних товарів, напрямів у розвитку асортименту
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • Здатність проводити комплекс аналітичних, планувальних, організаційних та контрольних заходів щодо забезпечення безпечності і якості харчових продуктів на відповідному рівні (ЗК 7, ПР 7) / індивідуальні практичні завдання; • Здатність застосовувати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів для визначення їх безпечності та якості (СК 5, ПР 6) / індивідуальні практичні завдання; • Здатність приймати обґрунтовані рішення на основі знання підходів та методів оцінювання виробничих ситуацій, дотримання морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики (ЗК 9, ПР 19) / індивідуальні практичні завдання; • Здатність до комплексного застосування принципів, методик і процедур щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції "Єдиного здоров'я", вимог Європейського співтовариства та державного (внутрішнього) контролю (СК 1, СК 6, ПР 3) / індивідуальні практичні завдання;
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 години лабораторно-практичних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік
Вимоги викладача	відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p>ЗК-7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК-9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>СК-1. 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.</p> <p>СК-5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>СК-6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції "Єдиного здоров'я"</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР-3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>ПР-6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>ПР-7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p>ПР-19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. НЕБЕЗПЕЧНІ РЕЧОВИНИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Лекція 1	Проблема безпеки харчування на сучасному етапі	Лабораторно-практичне заняття 1	Визначення нітратів в рослинній сировині та продуктах переробки	Самостійна робота	Безпека продукції та розвиток науково-технічного та соціального прогресу
Лекція 2	Джерела надходження нітратів і нітритів у харчові продукти				Шляхи запобігання утворення N-нітрозосполук в організмі людини
Лекція 3	Забруднення харчових продуктів катіонами важких металів та їх дія на живий організм	ЛПЗ-2	Атомно-абсорбційне визначення купруму та цинку, плюмбуму та кадмію в харчових продуктах		Чинники впливу на вміст важких металів у продуктах рослинного походження. Заходи щодо зниження вмісту катіонів важких металів у харчових продуктах
Лекція 4	Дія випромінювання на продук-ти харчування і організм людини				Радіоактивний вплив на людину ізотопів різних хімічних елементів
Лекція 5	Забруднення харчових продуктів пестицидами	ЛПЗ-3	Дослідження вмісту пестицидів у продуктах харчування		Методи детоксикації харчових продуктів від залишків пестицидів. Продукти харчування, виготовлені з генетично модифікованої сировини
Лекція 6	Забруднення харчових продуктів мікотоксинами				Хімічний склад та будова мікотоксинів, критерії їх оцінки та засоби запобігання вживання в їжу продуктів, що отруєні мікотоксинами

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Дубініна, А.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підручник / А.А Дубініна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютіна. Т.М. Шапорова, В.А. Науменко – ВД «Професіонал», 2007. – 384 с.</p> <p>2. Дубініна, А.А. Товарознавчі аспекти підвищення безпеки харчових продуктів : монографія / А.А Дубініна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютіна, Т.М. Шапорова, Л.В. Кононенко. – ВД «Професіонал», 2004. – 175 с.</p> <p>3. Дубініна, А.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : навч. посіб у структурно-логічних схемах підручник / А.А Дубініна, Л. П. Малюк, Г.А. Селютіна. Т.М. Летута, Т.В. Щербакова. Х. : ХДУХТ, 2016. – 106 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Небезпечні речовини у харчових продуктах : лабораторний практикум / Селютіна Г.А. Х.: ДБТУ, 2022. 44 с.</p> <p>2. Небезпечні речовини у харчових продуктах : методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів / Селютіна Г.А., Х.: ДБТУ, 2022. 46 с.</p> <p>3. Воронов С.А., Стецишин Ю.Б., Панченко Ю.В., Когут А.М. Токсикологія продуктів харчування: Підручник – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 556 с.</p> <p>4. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. – Київ: Академія, 2011. – 520 с</p>
------------	---	------------------------	---

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	100	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність