

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Екотрофологія

спеціальність	133 «Галузеве машинобудування»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Інженерія переробних і харчових виробництв»	факультет	Факультет мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

## ВИКЛАДАЧ

### Шаніна Ольга Миколаївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування  
Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів  
Вчене звання – професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів  
Досвід роботи – більше 30 років  
Показники професійної активності з тематики курсу:  
авторка більше 20 методичних розробок;  
досвід роботи у складі НМК Мінагрополітики України (розробка галузевих стандартів );  
учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0509103206	електронна пошта	avgust23@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Боровікова Н.О.

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	<ul style="list-style-type: none"> <li>опанування теоретичних основ кількісної та якісної оцінки повноцінності харчування різних верств населення, харчових ресурсів, сировини і продуктів у відповідності до вимог державного законодавства у сфері виробництва безпечних для людини і навколишнього середовища сучасних продуктів харчування</li> </ul>
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>ЗК1, ЗК2, ЗК3/ лекції, самостійна робота</li> <li>ЗК5-ЗК10/ лабораторно-практичні роботи</li> <li>ЗК4/ самостійна робота</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	працездатність, допитливість, вчасне виконання завдань, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p>ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати в команді</p>	Програмні результати навчання	<p>PH6. Відшукувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її.</p> <p>PH6. Відшукувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її.</p> <p>PH7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби, застосовуючи автоматичні системи підтримання життєвого циклу.</p>
-------------	--	-------------------------------	---

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. Нутріціологічна і дієтологічна характеристика харчових продуктів

Лекція 1	Екотрофологія і здоров'я людини. Сучасна наука про харчування	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Оцінка фізіологічного стану людини	Самості	Опанування додаткової інформації (шляхом
----------	---	----------------------------	------------------------------------	---------	--

<b>Лекція 2</b>	Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів	<b>ПЗ 2</b>	Оцінка повноцінності білків харчових продуктів	інформаційного пошуку в мережі інтернет) з наступних питань. Екотрофологія і здоров'я людини. Сучасна наука про харчування. Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів. Продукти функціонального харчування. Напої та їх роль у харчуванні
<b>Лекція 3</b>	Продукти функціонального харчування	<b>ПЗ 3</b>	Оцінка повноцінності жирів харчових продуктів	
<b>Лекція 4</b>	Напої та їх роль у харчуванні	<b>ПЗ 4</b>	Функціональні харчові продукти і напої. Біологічно активні добавки	

### Модуль 2. Технологічні процеси розмельного відділення борошномельного комплексу

<b>Лекція 5</b>	Харчові добавки. небезпечні харчові продукти	<b>ПЗ 5</b>	Шляхи забруднення харчових продуктів	<b>Самостійна робота</b>	Опанування додаткової інформації з питань стосовно харчових добавок, небезпечних харчових продуктів. Сучасні види упакування харчових продуктів
<b>Лекція 6</b>	Сучасні види упакування харчових продуктів	<b>ПЗ 6</b>	Екологічно безпечна і органічна харчова продукція		
<b>Лекція 7</b>	Екологізація виробництва	<b>ПЗ 7</b>	Підсумкове заняття. Розробка тестових завдань та їх опанування		
<b>Лекція 8</b>	Органічні харчові продукти				

### ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

<b>Література</b>	1. Димань Т.М., Барановський М.М., Білявський Г.О. та ін. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навч.посібник. /за наук.ред. Т.М.Димань. – К.: Лібра, 2006. – 304 с.	<b>Методи</b>	2. <b>Методичні вказівки</b> до виконання практичних робіт з дисципліни «Екотрофологія (екологія харчування)» ХНТУСГ. – Харків: 2021
-------------------	--	---------------	--

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	іспит
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 60	відповіді на тестові питання
		до 40	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 20	результат засвоєння блоку самостійної роботи

### 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.

