

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Екотрофологія

спеціальність	101 «Екологія»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Екологія»	факультет	Факультет біотехнологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	екології та біотехнологій в рослинництві

ВИКЛАДАЧ

Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування
Науковий ступень – немає
Вчене звання – немає
Досвід роботи – 18 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
авторка більше 15 методичних розробок;
учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0973133913	електронна пошта	nuklon@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., доц. Гавриш Т.В.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	<ul style="list-style-type: none"> 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
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> ЗК1, ЗК7, ЗК9/ лекції, самостійна робота ЗК8-ЗК11/ лабораторно-практичні роботи ЗК2/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – іспит
Вимоги викладача	працездатність, допитливість, вчасне виконання завдань, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p>ЗК1. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК2. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК7. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК9. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p>	Програмні результати навчання	<p>PH4. Використовувати принципи управління, на яких базується система екологічної безпеки.</p> <p>PH8. Уміти проводити пошук інформації з використанням відповідних джерел для прийняття обґрунтованих рішень.</p> <p>PH21. Уміти обирати оптимальні методи та інструментальні засоби для проведення досліджень, збору та обробки даних..</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	Самостійна робота	Опанування додаткової інформації (шляхом інформаційного пошуку в мережі інтернет) з наступних питань. Екотрофологія і здоров'я людини. Сучасна наука про харчування. Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів. Продукти
Лекція 2	Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів	ПЗ 2	Оцінка повноцінності білків харчових продуктів		
Лекція 3	Продукти функціонального харчування	ПЗ 3	Оцінка повноцінності жирів харчових продуктів		
Лекція 4	Напої та їх роль у харчуванні	ПЗ 4	Функціональні харчові продукти і напої. Біологічно активні добавки		

функціонального харчування.
Напої та їх роль у харчуванні

Модуль 2. Технологічні процеси розмельного відділення борошномельного комплексу

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

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	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.	Методичні	2. Методичні вказівки 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.