

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Екотрофологія

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

## 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)

<b>Мета</b>	<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>
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ЗК1, ЗК2, ЗК5/ лекції, самостійна робота</li> <li>ЗК4, ЗК7, ЗК11/ лабораторно-практичні роботи</li> <li>ЗК3/ самостійна робота</li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	працездатність, допитливість, вчасне виконання завдань, командна робота
<b>Умови зарахування</b>	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

<b>Компетенції</b>	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>РН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>РН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>РН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

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

<b>Лекція 1</b>	Екотрофологія і здоров'я людини. Сучасна наука про харчування	<b>Практичне заняття 1 (ПЗ 1)</b>	Оцінка фізіологічного стану людини	<b>Самостійна робота</b>	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
<b>Лекція 2</b>	Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів	<b>ПЗ 2</b>	Оцінка повноцінності білків харчових продуктів		
<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		

продуктів. Продукти функціонального харчування. Напої та їх роль у харчуванні

## 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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Хаєцький Г.С., Алексєєв О.О. Екотрофологія. Екологія безпечного харчування. Вінниця ТОВ «ТВОРИ». 2020. 412 с.</li> <li>Дуденко Н. В. [та ін.]. Основи фізіології харчування: навч. посібник. Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Х. 2017. 216 с</li> </ol>	<b>Методичні матеріали</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт «Екотрофологія» (у 2-х частинах) ДБТУ. –Харків: 2022</li> </ol>
-------------------	---	----------------------------	--

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	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.