

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НЕБЕЗПЕЧНІ РЕЧОВИНИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

спеціальність	G 13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових виробництв	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	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:

- автор 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

vmseliutin@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей з контролю небезпечних речовин в харчових продуктах, джерел їх надходження, особливостей накопичення в сировині, вибору та застосування способів зниження їх вмісту в харчових продуктах
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння основних джерел, особливостей накопичення небезпечних речовин у сировині та способів зниження їх вмісту в харчових продуктах (K01, PRN01) / індивідуальні практичні завдання. • здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, виявляти творчу ініціативу та підприємливість і підвищувати свій професійний рівень у галузі забезпечення безпечності харчових продуктів (K02, K03, PRN02) / індивідуальні практичні завдання. • здатність забезпечувати контроль вмісту небезпечних речовин у сировині, напівфабрикатах та готовій продукції із застосуванням сучасних методів у межах систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (K17, PRN10) / індивідуальні практичні завдання. • здатність визначати відповідність показників вмісту небезпечних речовин нормативним вимогам та приймати обґрунтовані рішення щодо забезпечення якості та безпеки продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час технологічного перероблення (K18, PRN11) / індивідуальні практичні завдання.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття (ПЗ); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації</p>	Програмні результати навчання	<p>PRN01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>PRN02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PRN10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>PRN11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>
--------------------	---	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. НЕБЕЗПЕЧНІ РЕЧОВИНИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Лекція 1	Проблема безпеки харчування на сучасному етапі	ПЗ 1	Вивчення небезпечних чинників харчових продуктів	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	ПЗ-2	Вивчення методів визначення небезпечних речовин у 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 продукти харчування і організм людини				Радіоактивний вплив на людину ізотопів різних хімічних елементів
Лекція 5	Забруднення харчових продуктів пестицидами	ПЗ-3	Вивчення способів зниження вмісту небезпечних речовин у харчових продуктах		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>Основна література:</p> <ol style="list-style-type: none"> Селютіна Г.А. Формування безпечних продуктів із плодоовочевої сировини для оздоровчого харчування / Innovation in modern science '2024 : Monographic series «European Science», Karlsruhe, Germany: ScientificWorld-NetAkhatAV, 2024, pp. 8-46. 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. 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. 	Методичне забезпечення	<p>Додаткова література:</p> <ol style="list-style-type: none"> Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. – Київ: Академія, 2011. – 520 с Воронов С.А., Стецишин Ю.Б., Панченко Ю.В., Когут А.М. Токсикологія продуктів харчування: Підручник – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 556 с. <p>Методична література:</p> <ol style="list-style-type: none"> Небезпечні речовини у харчових продуктах: робоча програма для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G 13 Харчові технології ОПП "Технології харчових виробництв" / Селютіна Г.А. - Х.: ДБТУ, 2026. Небезпечні речовини у харчових продуктах: опорний конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G 13 Харчові технології ОПП "Технології харчових виробництв" / Селютіна Г.А. - Х.: ДБТУ, 2026. Небезпечні речовини у харчових продуктах: лабораторний практикум / Селютіна Г.А. Х.: ДБТУ, 2022. 44 с.
------------	---	------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 40	Засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 60	Засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за окремими темами під час підготовки, виконання та захисту лабораторних робіт

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