

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Екотрофологія

спеціальність	181 (G13) «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Технології харчових виробництв	факультет	Факультет переробних і харчових аиробництв
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
---------	------------	------------------	------------------	-----------------------	--------

## 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:

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 5 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 10 тематичних публікацій;
- співавторка 10 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0973133913

електронна пошта

nuklon@ukr.net

дистанційна  
підтримка

Moodle

## 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, ЗК5/ лекції, самостійна робота</li><li>• ЗК4, ЗК7, ЗК11/ лабораторно-практичні роботи</li><li>• ЗК3/ 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 ПРОГРАМІ

<b>Компетенції</b>	ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	<b>Програмні результати навчання</b>	РН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. РН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. РН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
--------------------	--	--------------------------------------	--

## 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	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	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 продуктів. Продукти функціонального харчування. Напої та їх роль у харчуванні
<b>Лекція 2</b>	Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів	ЛПЗ 2	Оцінка повноцінності білків харчових продуктів		
<b>Лекція 3</b>	Продукти функціонального харчування. Напої та їх роль у харчуванні				

### Модуль 2. Безпечність харчових продуктів та екологічні аспекти сучасного харчування

<b>Лекція 4</b>	Харчові добавки. Небезпечні харчові продукти	ЛПЗ 3	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 5</b>	Сучасні види упакування харчових продуктів				
<b>Лекція 6</b>	Екологізація виробництва. Органічні харчові продукти				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

<b>Література</b>	1. Хаєцький Г.С., Алексєєв О.О. Екотрофологія. Екологія безпечного харчування. Вінниця ТОВ «ТВОРИ». 2020. 412 с. 2. Дуденко Н. В. [та ін.]. Основи фізіології харчування: навч. посібник. Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Х. 2017. 216 с	<b>Методи чне забезпе чення</b>	1. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт «Екотрофологія» (у 2-х частинах) ДБТУ. –Харків: 2022
-------------------	---	---------------------------------	---

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	сумарні результати поточного оцінювання
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 25	відповіді на тестові завдання
		до 45	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	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.