

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	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	- ЗК1, ЗК2, ЗК3/ лекції, самостійна робота - ЗК5-ЗК10/ лабораторно-практичні роботи - ЗК4/ самостійна робота
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	ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК10. Здатність працювати в команді	Програмні результати навчання	РН6. Відшукувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її. РН6. Відшукувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її. РН7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби, застосовуючи автоматичні системи підтримання життєвого циклу.
-------------	--	-------------------------------	---

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
----------	---	----------------------------	------------------------------------	---------	--

Лекція 2	Нутріціологічна та дієтологічна характеристика харчових продуктів	ПЗ 2	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
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	

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.	Методичне	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.

