



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ БЕЗПЕЧНОГО ХАРЧУВАННЯ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (4 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Воробець Марія Михайлівна, к.х.н., доцент Дійчук Володимир Васильович, к.х.н., асистент https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/ https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/
Контактний тел.	+38(0372)584897
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua, v.diychuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2915
Консультації	згідно затвердженого графіка

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Основи безпечного харчування” є вибірковою дисципліною зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Якість і безпека харчової продукції) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Вивчення цієї дисципліни формує у майбутніх фахівців вміння і навички з організації безпечного і здорового харчування шляхом застосування сучасних наукових положень.

Мета навчальної дисципліни - сформувати у здобувачів освіти систему теоретичних знань щодо проблеми отримання безпечних харчових продуктів та впливу техногенної діяльності на забруднення продуктів шкідливими речовинами; набути практичних навичок оцінки безпечності харчових продуктів, виявлення шкідливих та токсичних речовин та створення умов безпечного споживання.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Шкідливі речовини у харчових продуктах	
Тема 1	Вступ. Еволюція харчування.
Тема 2	Безпека харчування. Природні шкідливі речовини та зовнішні контамінанти
Тема 3	Нітрогеновмісні шкідливі речовини у харчових продуктах
Тема 4	Радіонукліди у харчових продуктах
МОДУЛЬ 2. Принципи здорового і безпечного харчування	
Тема 5	Основні принципи здорового і безпечного харчування

Тема 6	Технологія харчових продуктів з удосконаленою макрокомпонентною складовою
Тема 7	Безпечність харчових добавок

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, консультації, використання системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, дискусія, консультація), репродуктивні (методичні вказівки до лабораторних робіт), наочні (демонстрація, ілюстрація).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів та захист лабораторних робіт, проміжний тестовий контроль.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Критерієм успішного оцінювання є досягнення студентом мінімальних порогових рівнів (50% балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2915> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

https://apps.prometheus.org.ua/learning/course/coursev1:Prometheus+HLFD101+2019_T2/home

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Основи безпечного харчування» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>