



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ТЕХНОЛОГІЙ У ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3,0 кредити)

Освітньо-професійна програма	Якість та безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/
Контактний тел.	+380509351442
E-mail:	o.sema@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=156
Консультації	Онлайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Харчова та переробна промисловість, як і багато інших галузей є джерелом негативного впливу на навколишнє середовище. Виробництво харчових продуктів супроводжується утворенням рідких, газоподібних та твердих відходів, що забруднюють гідросферу, атмосферу та ґрунти. Тому студентам спеціальності 181 "Харчові технології" варто знати про екологічні ризики при одержанні харчових продуктів на всіх етапах виробничого процесу та в процесі реалізації продукції, а це дозволить здійснювати виробництво харчових продуктів з мінімальним навантаженням на оточуюче середовище і забезпечувати екологічну безпеку.

Мета навчальної дисципліни: Надання майбутнім фахівцям знань у галузі екологічної безпеки технологій харчових виробництв, формування загальних підходів до оцінювання та прогнозування екологічного стану довкілля та технологій харчових виробництв, виявлення факторів, що призводять до порушення безпечного функціонування природного середовища та екологічних ризиків при виробництві харчових продукції.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПЕРЕДУМОВИ ТА ПРИНЦИПИ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Тема 1	Екологічні проблеми сучасного харчового виробництва. Поняття терміну «екологічна безпека». Оцінка впливу техногенної діяльності на навколишнє природне середовище.
Тема 2	Особливості управління екологічною безпекою харчових виробництв.
Тема 3	Комплексне перероблення сировини та утилізація відходів виробництва. Визначення джерел утворення твердих відходів, переробка та використання харчових відходів при переробці

	рослинної сировини та сировини тваринного походження. Порядок зберігання та утилізації твердих відходів.
МОДУЛЬ 2. АНАЛІЗ ЕКОЛОГІЧНИХ РИЗИКІВ, ЩО ВИНИКАЮТЬ В ПРОЦЕСІ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Тема 4	Характеристика викидів в атмосферне повітря, що виникають в процесі функціонування підприємств харчової промисловості.
Тема 5	Екологічні аспекти використання води при виробництві харчових продуктів. Характеристика скидів у водні об'єкти від підприємств харчової промисловості.
Тема 6	Характеристика забруднення ґрунтів
Тема 7	Характеристика та класифікація відходів, що утворюються в процесі функціонування підприємств харчової промисловості. Сутність поняття “комплексне використання відходів” у харчовій промисловості.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: оформлення лабораторних та практичних робіт та їх захист, усна відповідь студента, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, домашні самостійні роботи.

Методи навчання: словесні методи (лекція, бесіда, консультація), методи наочного навчання (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали), робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усні відповіді на лабораторних заняттях, захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, письмові роботи у тестовому вигляді або у вигляді відкритих питань, домашні самостійні роботи: теоретичні, експериментальні.

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 здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (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/xellulcg/etychnyi-kodeks-chemivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у

Чернівецькому національному університету імені Юрія
Федьковича» [https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-
dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/](https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”:
<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=156>.

3.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>