

Силабус освітньої компоненти
Безпека продукції галузі
(вибіркова дисципліна циклу загальної підготовки)
I (бакалаврський) рівень вищої освіти
Спеціальність 101 Екологія

Викладач: Постнов Геннадій Михайлович, кандидат технічних наук,
професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв

Аудиторія: ННІ ПХВ, вул. Мироносицька 92

Час консультацій: Середа 14:00 – 16:00

Контактний телефон: (057) 700 39 12

E-mail: postnov.gennadii@gmail.com

Додаткові матеріали:

-зошит, ручка для ведення записів;

-ноутбук (за наявності),

E-mail аккаунт

Інформація про курс

Даний курс розроблений, для формування у здобувачів вищої освіти якісних знань щодо шляхів можливого забруднення продукції галузі; методів виявлення шкідливих речовин у продукції галузі; ідентифікації різних видів небезпек; вивчення основ налагодження виробництва безпечної продукції; здійснення контролю санітарного стану в конкретних умовах виробництва.

Компетентності

Здатність впроваджувати екологічно безпечні технології вирощування сільськогосподарської продукції та розробляти заходи з оптимізації сільськогосподарського виробництва. Здатність обґрунтовувати необхідність та розробляти заходи, спрямовані на збереження ландшафтно-біологічного різноманіття та формування екологічної мережі. - Здатність ефективно використовувати техніку та біоенергетичний потенціал аграрного виробництва з метою підвищення стійкості агроєкосистем.

Програмні результати навчання

– Вибирати оптимальну стратегію проведення громадських слухань щодо проблем та формування територій природно-заповідного фонду та екологічної мережі. Виявляти фактори, що визначають формування ландшафтно-біологічного різноманіття. Демонструвати навички впровадження природоохоронних заходів та проєктів. Вміти правильно вести технологічний процес, щоб одержати безпечний харчовий продукт. Вміти розробляти заходи щодо забезпечення безпеки виробництва продукції. Знати природно-ресурсний потенціал, екологічні проблеми та шляхи їх вирішення у сільськогосподарському виробництві.

Методи навчання

На заняттях Ви станете учасником тематичних, оглядових, узагальнюючих лекцій, а також практичних занять. Методи навчання включають опитування, виконання тестів, презентацію результатів індивідуальних завдань. Для забезпечення навчального процесу для студентів підготовлені наочні матеріали, презентації. Заняття проходять із застосування мультимедійного обладнання. Тематична та оглядова лекції дозволяють всебічно осмислити та запам'ятати програмний матеріал, встановити внутрішні та міжпредметні взаємозв'язки. Узагальнюючі лекції дозволяють зосередити увагу на практичному значенні набутих знань у подальшому навчанні та майбутній професійній діяльності. Крім того, такий вид лекції стимулює інтерес студентів до більш глибокого подальшого вивчення дисципліни, з'ясування шляхів і методів самостійної роботи з цього предмета.

Співробітництво

Впродовж навчання Ви будете виконувати індивідуальні завдання. Ви повинні бути готові зустрічатися з вашою спільною групою в ненавчальних час, щоб погоджувати результати своїх індивідуальних завдань. На заняттях Ви повинні вміти доводити свою думку, нести відповідальність за себе. Відеопрезентація захисту індивідуального заняття є його невід'ємною частиною.

Мета

Метою навчальної дисципліни є підготовка системно мислячого фахівця, що володіє знаннями шляхів зниження потенційних небезпек харчових продуктів і навичками їх реалізації з урахуванням конкретних умов борошномельного, комбікормового й круп'яного виробництв.

Методи оцінювання

Поточний контроль, усне опитування, виконання практичних робіт, презентація результатів виконаних завдань, залік.

Підсумкова оцінка

Підсумкова оцінка за курсом ставиться на підставі підсумовування балів за виконання поточних завдань (максимум – 50 балів) та модульного контролю (50 балів).

Літерні оцінки проставляються на підставі даної таблиці перерахунку:

90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Відвідуваність і участь

Відвідування занять є обов'язковим і є запорукою якісного засвоєння матеріалу курсу та набуття спеціальних знань і навичок, що дозволяють набути фахових компетенцій та досягти результатів навчання, обумовлених цією програмою. Крім того, робота під час аудиторних занять дозволить розвинути уміння доводити свою думку, набути досвіду спілкування. Пропуск занять зашкодить не тільки Вам, але і Вашій групі.

Попередній календар курсу

Тиж	Тема
1-2	Безпека харчових продуктів
3-4	Забруднення продуктів харчування токсичними металами
5-6	Забруднення харчових продуктів пестицидами
7-8	Забруднення харчових продуктів мікотоксинами
9-10	Трансгенні продукти і корми
11-12	Зернове господарство, як основа продовольчої безпеки країни
13-14	Основні фактори, що обумовлюють рівень токсинутворення та забруднення зерна мікотоксинами. Дія мікотоксинів на організм людини
15	Роль безпеки харчових продуктів у життєдіяльності людини. Токсичність для людини і теплокровних тварин.

Література:

1. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерно борошняних продуктів. Навчальний посібник – К. Центр навчальної літератури. 2006.- 384с.
2. Мачихина Л.И., Алексеева Л.В., Львова Л.С. Научныеосновыпродовольственнойбезопасности зерна (хранение и переработка) Издательство: М.: ДеЛипринт. 2007,-382 с.
3. Фомина О.Н. Нарсеев А.В. Левин А.М. Зерно. Контроль качества и безопасности по международным стандартам. - М: Протектор, 2001. - 364с.
4. Понамарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник – К. Лібра. 1999.- 272с.
5. Алімов Д.М., Шелестов Ю.В. Технологія виробництва продукції рослинництва: підручник. Київ: Вища школа, 1995. 271 с.

Інформаційні ресурси

1. library.nuft.edu.ua/ebook/file/102.02.pdf;
2. oldiplus.com/.../kontrol-yakosti-ta-bezpeka-produkcziyi-v-g..
3. www.irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis_64.exe
4. moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=309