

## ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва освітнього компонента                                                | Екологія харчової сировини                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Факультет                                                                  | Природничо-математичної та технологічної освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Кафедра                                                                    | Професійної освіти та технологій за профілями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)              | Дубова Наталія Вячеславівна, кандидат педагогічних наук, доцент                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Рівень (рівні) вищої освіти                                                | бакалавр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Загальний обсяг освітнього компонента                                      | 4 кредитів ЄКТС / 120 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Семестр (семестри) вивчення                                                | III курс 6 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Форма підсумкового контролю                                                | залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Мова викладання                                                            | українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Форми здобуття освіти та розподіл годин                                    | Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота –80 годин. Заочна: 8/8/104.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Коротка анотація та мета                                                   | Дисципліна спрямована на формування системного розуміння взаємозв'язку між якістю харчової сировини, станом довкілля та безпечністю харчових продуктів..<br><b>Мета дисципліни</b> — формування здатності оцінювати вплив екологічних чинників на якість і безпечність харчової сировини та застосовувати принципи екологічно безпечних технологій її виробництва, перероблення і використання.  |
| Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються | здатність оцінювати вплив природних і антропогенних факторів на якість харчової сировини; здатність аналізувати джерела хімічного, біологічного та фізичного забруднення сировини; уміння визначати потенційні екологічні ризики у харчовому ланцюгу; здатність оцінювати показники екологічної та харчової безпечності сировини; уміння застосовувати принципи ресурсоефективного та екологічно |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <p>орієнтованого виробництва;<br/> здатність обґрунтовувати вибір сировини з урахуванням її якості, безпечності та походження;<br/> здатність застосовувати нормативні вимоги щодо безпечності харчової сировини;<br/> уміння оцінювати вплив технологічних процесів на довкілля;<br/> здатність розробляти заходи щодо зменшення негативного екологічного впливу харчових виробництв.</p> |
| Пререквізити / рекомендований рівень підготовки | <p>загальна хімія; органічна та харчова хімія; біологія; мікробіологія; товарознавство харчових продуктів; основи технології харчових виробництв; безпечність та контроль якості харчових продуктів.</p>                                                                                                                                                                                   |
| Мінімальна та максимальна чисельність групи     | 5 осіб/10 осіб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |