



РОБОЧА ПРОГРАМА ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС) «ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»

Відомості про викладача

ПІБ	Шевченко Валентина Григорівна доцент кафедри екології та туризму
Профіль викладача	https://scholar.google.com.ua/citations?user=X6SIrr4AAAAJ&hl=uk
Електронна адреса	v.h.shevchenko@udu.edu.ua

I. Основна мета навчальної дисципліни

Формування у здобувача вищої освіти компетентностей і програмних результатів навчання щодо питань екології та впливу шкідливих факторів навколишнього середовища на контамінацію харчових продуктів; надати більш глибоке розуміння екологічної культури процесів вирощування продовольчої сировини рослинного та тваринного походження, приготування, споживання та зберігання продуктів харчування, умінь оцінювати сировину і продукти харчування з екологічної точки зору та визначати шляхи зниження вмісту забруднювачів в харчових продуктах.

II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців

Галузь знань	10 Природничі науки
Освітній рівень	Бакалавр
Спеціальність	101 Екологія
Освітня програма	Екологія
Рік впровадження	2022
Шифр навчальної дисципліни	ВВ2.12
Семестр навчання	8

III. Програмні результати навчання

ПР03. Розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі природничих наук, що необхідні для аналізу і прийняття рішень в сфері екології, охорони довкілля та оптимального природокористування.

ПР07. Розв'язувати проблеми у сфері захисту навколишнього середовища із застосуванням інноваційних підходів та міжнародного і вітчизняного досвіду.

ПР08. Проводити пошук інформації з використанням відповідних джерел для прийняття обґрунтованих рішень.

ПР09. Демонструвати навички оцінювання непередбачуваних екологічних проблем і обдуманого вибору шляхів їх вирішення.

ПР11. Прогнозувати вплив технологічних процесів та виробництв на навколишнє середовище.

ПР13. Формувати ефективні комунікаційні стратегії з метою донесення ідей, проблем, рішень та власного досвіду в сфері екології.

ПР14. Формувати тексти, робити презентації та повідомлення для професійної аудиторії та широкого загалу з дотриманням професійної сумлінності та унеможливлення плагіату.

ПР15. Пояснювати соціальні, економічні та політичні наслідки впровадження екологічних проектів.

ПР18. Поєднувати навички самостійної та командної роботи задля отримання результату з акцентом на професійну сумлінність та відповідальність за прийняття рішень.

ПР21. Обирати оптимальні методи та інструментальні засоби для проведення досліджень, збору та обробки даних.

IV. Короткий зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Науково-технічний прогрес, проблеми екології та безпеки населення.
 Тема 2. Шляхи контамінації харчових продуктів ксенобіотиками та їх вплив на здоров'я людини.
 Тема 3. Забруднення харчових продуктів нітратами та радіонуклідами.
 Тема 4. Забруднення продовольчої сировини металами та залишками пестицидів.
 Тема 5. Канцерогенні речовини, харчові добавки, антибіотики, гормони у харчових продуктах.
 Тема 6. Небезпеки мікробіологічного і вірусного походження.
 Тема 7. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.
 Тема 8. Токсини природного походження в харчовій продукції.
 Тема 9. Харчові добавки.
 Тема 10. Біологічно активні добавки.
 Тема 11. Фальсифікація харчових продуктів.
 Тема 12. Безпека харчування, пов'язана з компонентами упаковки, та утилізація відходів.

Детальні теми лекційних, практичних/семінарських занять, питання до заліку/іспиту, теми і завдання для самостійної роботи та інше містяться на курсі у Moodle:

V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання

Кафедра екології та туризму

Природничого факультету УДУ імені Михайла Драгоманова

Шевченко В.Г. кандидат біологічних наук, доцент.

VI. Обсяг навчального навантаження і терміни навчання

Рік і семестр навчання	4 рік, 8 семестр
Кількість кредитів	3 кредити
Загальна кількість годин	180
Лекційні заняття	28
Практичні заняття	32
Самостійна робота	120

VII. Політика навчальної дисципліни

ґрунтується на засадах академічної доброчесності та визначається системою вимог, які ставляться до здобувачів вищої освіти в УДУ імені Михайла Драгоманова.

VIII. Основні інформаційні джерела

1. Шевченко О. Екологічна та продовольча безпека як складові забезпечення економічної безпеки України у стратегічному форматі. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Право. 2021. № 68. С. 110–117.
2. Юхименко П.І., Бількевич В.В., Машикін Ю.О. Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини на підприємстві. Економіка та підприємництво. 2021. № 4. С. 82–89.
3. Бужанська М. В. Екологічна безпека харчових продуктів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2020. № 23. С. 187–191.
4. Антонюк У.В. Правові засади доступу до інформації про якість харчових продуктів у контексті забезпечення екологічних прав в Україні. Порівняльно-аналітичне право. 2020. № 1. 274–277.
5. Салавор О.М., Тогачинська О.В., Ничик О.В. Екологія харчових виробництв : курс лекцій для здобувачів освіт. ступеня бакалавр спец. 101 «Екологія». Київ : НУХТ, 2019. 150 с.
6. Салавор О.М., Ничик О.В., Тогачинська О.В. Екологія харчових виробництв: лабораторний практикум. Київ: НУХТ, 2020. 107 с.

IX. Система оцінювання

Поточний контроль	оцінювання на семінарських заняттях, підсумковий тест, виконання індивідуальних завдань
Підсумковий контроль	залік

Основні та додаткові матеріали, необхідні для вивчення навчальної дисципліни, знаходяться в електронному навчальному курсі системи управління навчальними курсами MOODLE:

Обговорено та затверджено на засіданні кафедри екології та туризму
 протокол №6 від 07.02.2025 р.