



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ **«Гігієна, токсикологія та безпека харчування»**

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Нутриціологія»
Рік навчання 2021-2022, семестр 2
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 7
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Якубчак Ольга Миколаївна

olga.yakubchak@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є ознайомити студентів із методами та засобами збереження і зміцнення здоров'я людини, а також оволодіння практичними навиками гарантування безпечності харчових продуктів згідно чинних вимог.

«Гігієна, токсикологія та безпека харчування» є комплексною дисципліною, яка формує у студентів теоретичні, професійні знання та практичні навички, що забезпечить їм можливість вільно оволодіти вимогами нормативно-правових актів стосовно гігієни харчування, безпечності харчових продуктів; відомостей про джерела забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, антибіотиками, гормонами, консервантами тощо; механізм їх руйнівної сили і заходи щодо мінімізації або запобігання забрудненості харчових продуктів під час виробництва, зберігання, переробки, реалізації, підготовки їх до споживання, а також під час споживання.

Завдання – оволодіти сучасними методами та засобами збереження і зміцнення здоров'я людини, гарантування безпечності харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- правові основи і законодавство України у галузі гігієни, токсикології та безпечності харчування;
- природні та антропогенні фактори довкілля і соціальні умови, які впливають на здоров'я людини;
- закономірності впливу факторів і умов навколишнього середовища на організм людини або популяцію;
- закономірності застосування обґрунтованих методів організації та контролю санітарних заходів;
- сучасні методи контролю безпечності харчових продуктів;
- методологію розроблення інформативних методів організації та контролю програм-передумов і процедур, заснованих на принципах НАССР;
- методи прогнозування санітарної ситуації на найближчу та віддалену перспективу на основі аналізу ризиків з метою найповнішої реалізації гарантування здоров'я людини, безпечності та якості харчових продуктів;
- принципи біоетики з урахуванням соціальних та екологічних наслідків професійної діяльності під час розроблення методів аналізу ризиків;
- використовувати інформаційне забезпечення для оцінки та удосконалення стану об'єктів санітарних заходів;

ВМІТИ:

- володіти методологією гігієни;
- володіти основними постулатами, принципами гігієни;
- застосовувати принципи гігієнічного нормування;
- володіти методами мінімізації впливу токсичних речовин та інших ксенобіотиків на організм людини;
- розробляти процедури належної гігієнічної (GHP) і виробничої практик (GMP);
- розробляти процедури, засновані на принципах HACCP;
- застосовувати гігієнічні нормативи безпечності харчових продуктів;
- застосовувати ризик-орієнтований підхід у професійній діяльності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Основи превентивного та спортивного харчування				
Тема 1 Вступ. Законодавство України у галузі гігієни, токсикології та безпечності харчування	2/0/2	знати: правові основи і законодавство України у галузі гігієни, токсикології та безпечності харчування. вміти: володіти методологією гігієни; володіти основними постулатами, принципами гігієни;	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 2 Методологія, основні постулати і принципи гігієни	2/0/2		<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	
Тема 3 Небезпечні фактори біологічного походження	2/0/2	Знати природні та антропогенні фактори довкілля і соціальні умови, які впливають на здоров'я людини; закономірності впливу факторів і умов навколишнього середовища на організм людини або популяцію;	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Тема 4 Небезпечні фактори фізичного і хімічного походження	2/0/2	Вміти. володіти методами мінімізації впливу токсичних речовин та інших ксенобіотиків на організм людини; розробляти процедури належної гігієнічної (GHP) і виробничої практик (GMP);	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 5 Генетично модифіковані джерела харчових продуктів, харчові, технологічні та біологічно активні добавки.	2/0/2	Знати сучасні методи контролю безпечності харчових продуктів.		

Модуль 2. Безпека харчування			
<p>Тема 6 5 ключів безпечності харчових продуктів ВООЗ. Природні компоненти їжі, які негативно впливають на організм людини</p>	2/0/2	<p>Знати методи прогнозування санітарної ситуації на найближчу та віддалену перспективу на основі аналізу ризиків з метою найповнішої реалізації гарантування здоров'я людини, безпечності та якості харчових продуктів;</p>	<p><i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i></p> <p><i>Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i></p>
<p>Тема 7. Контамінанти навколишнього середовища, які негативно впливають на організм людини</p>	2/0/2	<p>принципи біоетики з урахуванням соціальних та екологічних наслідків професійної діяльності під час розроблення методів аналізу ризиків;</p>	<p><i>Виконання самостійної роботи (завдання в</i></p>
<p>Тема 8. Харчові добавки і барвники</p>	2/0/2	<p>застосовувати принципи гігієнічного нормування; володіти методами мінімізації впливу токсичних речовин та інших ксенобіотиків на організм людини.</p>	
<p>Тема 9. Основи управління безпечністю харчових продуктів</p>	2/0/2	<p>Знати закономірності застосування обґрунтованих методів організації та контролю санітарних заходів; використовувати інформаційне забезпечення для оцінки та удосконалення стану об'єктів санітарних заходів;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вміти застосовувати гігієнічні нормативи безпечності харчових продуктів; <p>застосовувати ризик- орієнтований підхід у професійній діяльності</p>	

*Виконання та
здача
лабораторних
робіт –
зараховано.*

*Модульна
тестова
робота в
eLearn.*

*Самостійна
робота –
згідно з
журналом
оцінювання в
eLearn.*

Тема 10. Особливості впровадження системи НАССР операторами ринку харчових продуктів України.	2/0/2	Знати методологію розроблення інформативних методів організації та контролю програм-передумов і процедур, заснованих на принципах НАССР. сучасні методи контролю безпеки харчових продуктів Вміти розробляти процедури, засновані на принципах НАССР	методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	
Всього за 1 семестр	10/0/10	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано