

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова навчальна дисципліна)

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва
спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва
галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство
освітній ступінь Магістр

Розробник
Алла КАЙНАШ,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПП
Світлана УСЕНКО,
завідувачка кафедри технологій дрібного
тваринництва, доктор
сільськогосподарських наук, старший
науковий співробітник



Полтава 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА вибіркова дисципліна професійної підготовки
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua ,  : +380666074584, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення дисципліни	Не передбачено

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни одержання знань щодо якості та безпеки продукції тваринництва та набуття умінь щодо застосування основних методів контролю якості та безпеки продукції тваринництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення основних положень вітчизняного і європейського законодавства щодо безпеки та якості харчових продуктів; характеристик систем управління якістю та безпекою харчових продуктів; основних принципів системи управління якістю та безпекою харчових продуктів НАССР; критеріїв оцінки якості та безпеки харчових продуктів; характеристик небезпечних та шкідливих речовин і їх впливу на організм людини; шляхів забезпечення якості та безпеки продукції тваринництва; основних методик визначення показників якості та безпеки продукції тваринництва; правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції.

Компетентності:	
фахові	
204 ТВППТ_мд_2022 р.	204 ТВППТ_мз_2022 р.[1] (Л.Н)
СК. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки продукції тваринництва із застосуванням сучасних методів.	
Програмні результати навчання:	
ПРН. Визначати відповідність показників якості і безпеки продукції тваринництва згідно нормативної документації за допомогою сучасних методів контролю.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Предмет та зміст курсу. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами.

Тема 3. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

Тема 4. Канцерогенні сполуки і їх вплив на організм людини.

Тема 5. Експертиза харчових продуктів.

Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 7. Харчові добавки, їх призначення та вплив на якісні показники харчових продуктів.

Програма та структура навчальної дисципліни

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	204 ТВППТ_мд_2022				204 ТВППТ_мз_2022[1](Л.Н)			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
л		лаб	с.р.	л		лаб	с.р.	
Тема 1. Вступ. Предмет та зміст курсу. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	15	2	-	13	16	2	-	16
Тема 2. Забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами	15	2	-	13	17	-	-	17
Тема 3. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.	15	2	-	13	17	-	-	17
Тема 4. Канцерогенні сполуки і їх вплив на організм людини.	15	2	-	13	17	-	-	17
Тема 5. Експертиза харчових продуктів.	29	4	20	5	18	-	2	16
Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	16	2	4	10	16	-	2	14
Тема 7. Харчові добавки, їх призначення та вплив на якісні показники харчових продуктів.	15	2	-	13	17	-	-	17
в т.ч. індивідуальне завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)					12			12
Усього годин	120	16	24	80	120	2	4	114

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Денна форма навчання					
ПРН.	16	48	20	16	100
Заочна форма навчання					
ПРН.	16	48	20	16	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Вступ. Предмет та зміст курсу. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	2	-	2	-	4	8	-	6	-	14
Тема 2. Забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами	2	-	2	-	4	-	-	6	-	6
Тема 3. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.	2	-	2	-	4	-	-	6	-	6
Тема 4. Канцерогенні сполуки і їх вплив на організм людини.	2	-	2	-	4	-	-	6	-	6
Тема 5. Експертиза харчових продуктів.	4	40	2	-	46	-	10	6	-	16
Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	2	8	2	-	12	-	10	6	-	16
Тема 7. Харчові добавки, їх призначення та вплив на якісні показники харчових продуктів.	2	-	2	-	4	-	-	6	-	6
Контрольна робота	-	-	-	22	22	-	-	-	30	30
Разом	16	48	14	22	100	8	20	42	30	100

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом є: залік.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- опитування (0-2,0 бали - для денної форми навчання; 0-8,0 балів - для заочної форми навчання) (здобувачі денної форми навчання отримують: 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,1-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання; здобувачі заочної форми навчання отримують: 0-4,0 бали - питання не розкрито або не в повному обсязі; 4,1-8,0 балів - вичерпний виклад змісту питання);

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання): 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи.

- контрольна робота (підсумкова):

Денна ф.н., бали	Заочна ф.н., бали	Критерії оцінювання
21-22	26-30	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
17-20	21-25	правильно визначена сутність питань, але розкрито їх не повністю, допущені деякі незначні помилки
13-16	16-20	правильно визначена сутність питань, розкривши їх лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, які не впливають на загальне розуміння питань
10-12	11-15	правильно визначена сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми
6-9	6-10	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань

- виконання лабораторних робіт та їх захист:

Денна ф.н., бали	Заочна ф.н., бали	Критерії оцінювання
7-8	9-10	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
5-6	7-8	відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3-4	5-6	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, результати роботи занотовані в робочому зошиті
1-2	3-4	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті
0-0,9	1-2	відповіді на питання з великою кількістю помилок, результати роботи не занотовані в робочому зошиті

- виконання завдань самостійної роботи:

Денна ф.н., бали	Заочна ф.н., бали	Критерії оцінювання
2	6	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
1,5	5	розкрита відповідь в неповному обсязі (не повністю розкриті питання);
1,0	4	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
0,5	3	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія
0-0,25	1-2	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія, здобувач не орієнтується у питаннях

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.

Політика навчальної дисципліни

○ *Політика щодо термінів виконання та перескладання:* усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

○ *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.
2. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Харків : ХДУХТ, 2016. 1 електрон. опт. диск(CD-ROM)
3. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.

Допоміжні

1. Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького національного технічного університету. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-02>

2. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : Професіонал, 2007. 375 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами [№ 2639-VIII від 06.12.2018](#), ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2019).

2. Контроль якості та безпечності харчової продукції. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: <https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkci> (дата звернення: 10.09.2019).

3. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control> (дата звернення: 16.09.2019).