

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ЦЕНТР ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНИХ
ОСВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ОСВІТИ ДОРОСЛИХ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Вченої ради Полтавського
державного аграрного університету

Валентина АРАНЧІЙ

2023 року

Рішення Вченої ради Полтавського

державного аграрного університету від

« 24 » травня 2023 року

протокол № 10

**ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
Якість та фальсифікація харчових продуктів**

1.1 Загальна інформація	
Повна назва структурного підрозділу	Відділ із забезпечення освіти дорослих та інноваційного розвитку. Кафедра харчових технологій.
Вид підвищення кваліфікації	Навчання за програмою підвищення кваліфікації
Обсяг програми	60 годин 2 кредити
Форма підвищення кваліфікації	Інституційна
Місце виконання програми підвищення кваліфікації	Полтавський державний аграрний університет
Кількість у групі осіб	
-мінімальна	7
-максимальна	15
Мова викладання	Українська
Тип документу про підвищення кваліфікації	Сертифікат про підвищення кваліфікації
1.2 Мета програми підвищення кваліфікації	
Формування у здобувача освіти дорослих та інноваційного розвитку цілісної системи знань з якості та фальсифікації харчових продуктів; набуття навичок щодо застосування основних методів визначення якості та виявлення фальсифікації харчових продуктів, що мають найбільший попит серед населення.	
1.3 Напрями програми підвищення кваліфікації	
Отримання теоретичних знань та практичних навичок застосування основних методик, способів і методів визначення якості та виявлення фальсифікації харчових продуктів відповідно до спеціальності 181 Харчові технології, 18 галузі знань Виробництво та технології	
1.4 Характеристика програми підвищення кваліфікації	

1.4 Характеристика програми підвищення кваліфікації	
Зміст програми	• Якість харчових продуктів. • Критерії ідентифікації та види фальсифікації харчових продуктів. • Заходи попередження та методи визначення фальсифікації харчових продуктів. • Якість і фальсифікація продуктів рослинного походження. • Якість і фальсифікація продуктів тваринного походження.
Розподіл годин за видами діяльності	Аудиторна робота: 30 год. Самостійна робота: 30 год.
Оцінювання та атестація	Залік (зараховано / не зараховано)
	Підсумковий тест успішності проходження навчання – за потреби, на розсуд автора
1.5 Програмні компетентності	
Загальні компетентності: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення. Спеціальні компетентності: Здатність організовувати та проводити контроль якості харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. Здатність до збору, аналізу та підготовки нормативних документів, матеріалів і методів досліджень та проведення експериментів. Здатність до визначення способів та видів фальсифікації харчових продуктів.	
1.6 Очікувані результати навчання (РН)	
Вміти використовувати на практиці отримані знання щодо визначення відповідності показників якості нормативним вимогам та способів виявлення фальсифікації харчових продуктів.	
1.7 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Алла КАЙНАШ, к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій
Матеріально-технічне забезпечення	Прилади, обладнання та програмне забезпечення необхідне для опанування навчального матеріалу забезпечують: навчально-наукова лабораторія технології молока і молочних продуктів, навчальна лабораторія технології м'яса і м'ясопродуктів кафедри харчових технологій.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	• 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. • 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. • Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посібник / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута та ін. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с. • Кайнаш А. П., Будник Н. В. Порівняльна оцінка якості крафтового пива. <i>Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи</i>. матеріали II Міжнародної наук.-практ. конф. 15 лют., 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 91-96. • Кайнаш А. П., Будник Н. В. Інформаційна фальсифікація сирокочених ковбас. <i>Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів</i> : матеріали IX Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 25 березня 2022 р. Полтава : ПУЕТ, 2022. С. 44-46. • Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. <i>Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького</i>

національного технічного університету. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-02>

• Оцінювання плодів ківі за різних умов зберігання / Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2. С. 62-68. DOI: 10.31395/2310-0478-2019-2-62-68

Завідувач кафедри харчових технологій



Ніна БУДНИК

Керівник навчально-наукового центру
інформаційно-комунікаційних
освітніх технологій та освіти дорослих



Юлія ВАКУЛЕНКО