

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова фахова
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 8.
Трудовісність	Загальна кількість годин – 150. Кількість кредитів – 5,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	одержання знань щодо якості та безпеки харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів та методик контролю якості та безпеки харчових продуктів.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
Результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
Методи навчання	– словесні методи: лекція, розповідь-пояснення,

	– наочні методи: ілюстрування, – практичні методи: лабораторні роботи, – дослідницький, – методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи), – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів. Тема 2. Правове регулювання безпечності сировини та харчових продуктів в Україні та ЄС. Тема 3. Контаміанти та ксенобіотики в харчових продуктах. Тема 4. Організація контролю якості на підприємствах харчової промисловості. Тема 5. Методи контролю якості та безпечності харчових продуктів. Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Тема 7. Маркування харчових продуктів, як критерій ідентифікації. Тема 8. Контроль якості харчових продуктів рослинного походження. Тема 9. Контроль якості харчових продуктів тваринного походження.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (18 балів для денної форми навчання; 10 - для заочної форми навчання); <i>виконання та захист лабораторних робіт</i> (35 балів для денної форми навчання; 20 балів для заочної форми навчання); <i>виконання та захист самостійних робіт</i> (27 балів для денної форми навчання; 20 балів для заочної форми навчання); <i>виконання та захист контрольної роботи</i> (30 балів для заочної форми навчання). Форма семестрового контролю – екзамен (20 балів для денної і заочної форм навчання).
Політика навчальної дисципліни	1. 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). 2. Політика щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань лабораторного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої. Списування під час екзамену (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв) заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та виконання розрахунків по практичним завданням, що їх передбачають. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби, технологія молока і молочних продуктів, технологія бродильних виробництв, технологія жирів та жирозамінників, технологія консервування плодів та овочів, технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технологія цукру та кондитерських виробів.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	<i>Основні</i> 1. Євлаш В. В., Пілюгіна І. С., Газзаві-Рогозіна Л. В. Сучасні методи

	дослідження сировини та харчових продуктів : навч. посібник-практикум. Харків : ХДУХТ, 2021. 207 с. 2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с. 3. Приліпко Т. М. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини : монографія. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с. 4. Приліпко Т. М., Федорів В. М., Косташ В. Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. <i>Таврійський науковий вісник. Серія «Технічні науки. Харчові технології»</i>. 2022. № 1. С. 113–124. 5. Самойленко С. О., Губський С. М. Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів : конспект лекцій. Харків : ХДУХТ, 2019. 73 с. <i>Допоміжні</i> 1. 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) 2. Данилюк А. В. Характеристика безпечності та якості харчових продуктів через призму державного контролю. <i>Юридична наука</i> № 7(109)/2020. С. 60-66. 3. Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. <i>Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького національного технічного університету</i>. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-02 4. Оцінювання плодів ківі за різних умов зберігання / Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. <i>Вісник Уманського національного університету садівництва</i>. 2019. №2. С. 62-68 DOI: 10.31395/2310-0478-2019-2-62-68 <i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i> 1. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Державні санітарні правила та норми. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01. (дата звернення: 30.08.2023). 2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19 (дата звернення: 01.09.2023). 3. 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: 30.08.2023). 4. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України від 14.01.2000 р. №1393-XIV, в редакції Закону № 1193-18 від 26.04.2014 р. URL: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14 (дата звернення: 01.09.2023). 5. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkci (дата звернення: 01.09.2023).
Рік введення	2027 р.