



СИЛАБУС навчальної дисципліни «Фальсифікація харчових продуктів»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень спеціальності Н6 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для всіх здобувачів вищої освіти ПДАУ
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти ПДАУ
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 14 год. (денна форма) лекцій – 2 год., лабораторних занять – 2 год. (заочна форма) Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> НАЗАРЕНКО Валентина, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: valentya.nazarenko@pdau.edu.ua тел.: +380951753889, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentya-oleksiivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	Загальні: ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми. ЗК 13. Знання та розуміння предметної області і професійної діяльності з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні.
Результати навчання	РН 21. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасних фахівців: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо якості харчових продуктів та набуття навичок застосування основних методів їх контролю; одержання знань щодо основних видів фальсифікації харчових продуктів та набуття навичок визначення різної фальсифікації харчових продуктів.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<p>Тема 1. Теоретичні аспекти ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів. Тема 2. Основні види фальсифікації зерноборошняних харчових продуктів і методи їх виявлення. Тема 3. Основні види фальсифікації кондитерських виробів та меду і методи їх виявлення. Тема 4. Основні види фальсифікації плодоовочевої продукції та методи їх виявлення. Тема 5. Основні види фальсифікації смакових продуктів і методи їх виявлення. Тема 6. Основні види фальсифікації молока та молочних продуктів і методи їх виявлення. Тема 7. Основні види фальсифікації м'яса та м'ясних продуктів і методи їх виявлення. Тема 8. Основні види фальсифікації риби та рибних продуктів і методи їх виявлення.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<p><i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (дослідні роботи, лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький</i>; <i>методи самостійної роботи вдома</i>.</p>	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	<p>Наведені у Додатку до силабусу</p>
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перекладання	<p>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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p>
- щодо академічної доброчесності	<p>ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p>
- щодо відвідування занять	<p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
--	--

- щодо оскарження результатів оцінювання	Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Документи стосовно ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf
---	--

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Виявлення фальсифікатів у харчових продуктах: метод. рекомендації [Електронний ресурс] / А.Г. Шабаліна, О.Г. Короткий, Ю.В. Цейслер та ін. Київ: ННЦ «Інститут біології та медицини» КНУ імені Тараса Шевченка, 2022. URI: https://biomed.knu.ua/images/stories/Kafedry/Biomedycyna/Library/Vyivlennia_falsyfikativ_u_kharchovykh_produkakh.pdf
2. Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів : методичні вказівки до практичних та лабораторних занять. [Електронний ресурс] / уклад. А. В. Пак. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. URL: <https://ekhnuir.karazin.ua/items/6dd82de6-04be-4888-99d1-a48758ba88bb>
3. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А.А. Дубініна та ін. Київ: ЦУЛ, 2022. 272 с.
4. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник/ укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 182 с.

Допоміжні

5. Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.
6. 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.
7. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс: навчальний посібник . Київ: Центр учбової літератури, 2019. 250 с.
8. Юхно В.А. Юхно В.М. Основні поняття та визначення якості й безпечності харчових продуктів. Збірник наукових праць професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2017 році (м. Полтава, 16-17 травня 2018 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2018. С. 287-289.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

9. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control>
10. 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>
11. 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>
12. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 12.01.2026 р. № 11

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(денна форма здобуття освіти)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Тема 1. Теоретичні аспекти ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів	2	-			2
Тема 2. Основні види фальсифікації зерноборошняних харчових продуктів і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 3. Основні види фальсифікації кондитерських виробів та меду і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 4. Основні види фальсифікації плодоовочевої продукції та методи їх виявлення	2	5			7
Тема 5. Основні види фальсифікації смакових продуктів і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 6. Основні види фальсифікації молока та молочних продуктів і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 7. Основні види фальсифікації м'яса та м'ясних продуктів і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 8. Основні види фальсифікації риби та рибних продуктів і методи їх виявлення	2	5	35	14	56
Разом	16	35	35	14	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(заочна форма здобуття освіти)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	підсумкова контрольна робота	виконання та захист самостійної роботи	
Тема 1. Теоретичні аспекти ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів					
Тема 2. Основні види фальсифікації зерноборошняних харчових продуктів і методи їх виявлення					
Тема 3. Основні види фальсифікації кондитерських виробів та меду і методи їх виявлення					
Тема 4. Основні види фальсифікації плодоовочевої продукції та методи їх виявлення					
	10	-			10

Тема 5. Основні види фальсифікації смакових продуктів і методи їх виявлення	-	30	20	40	90
Тема 6. Основні види фальсифікації молока та молочних продуктів і методи їх виявлення					
Тема 7. Основні види фальсифікації м'яса та м'ясних продуктів і методи їх виявлення					
Тема 8. Основні види фальсифікації риби та рибних продуктів і методи їх виявлення					
Разом	10	30	20	40	100

Шкала та критерії оцінювання

Опитування лекційного матеріалу (денна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2 (максимальний)	відповіді на питання розкриті в повному обсязі
1	відповіді на питання завдання розкриті частково
0	не отримано відповідей на поставлені питання

Опитування лекційного матеріалу

(заочна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерій оцінювання
9-10 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
7-8	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
5-6	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
3-4	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-2	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист лабораторних робіт

(денна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерій оцінювання
5 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
4	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
3	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
2	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист лабораторних робіт

(заочна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерій оцінювання
25-30 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь

18-24	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
11-17	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
5-10	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-4	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист самостійної роботи (денна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерій оцінювання
29-35 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
21-28	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
13-20	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
6-12	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-5	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

**Виконання та захист самостійної роботи
(заочна форма здобуття освіти)**

Кількість балів	Критерій оцінювання
35-40 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
27-34	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
18-26	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
9-17	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-8	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Підсумкова контрольна робота (денна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерій оцінювання
12-14 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
9-11	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-8	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано

Підсумкова контрольна робота
(заочна форма здобуття освіти)

Кількість балів	Критерій оцінювання
15-20 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
10-14	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-9	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано