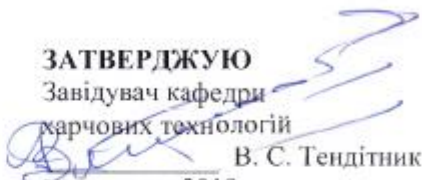

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
харчових технологій

 В. С. Теодітнік

24 грудня 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Контроль якості харчових продуктів

(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

Полтава

2020/2021 н.р.

Робоча програма міжфакультетської вибіркової навчальної дисципліни «Контроль якості харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії.

Мова викладання державна.

Розробники: Кайнаш А. П., к. т. н., доцент, доцент кафедри харчових технологій
Будник Н. В., к. т. н., доцент, доцент кафедри харчових технологій
Кодак Т. С., к. с.-г. н., доцент кафедри харчових технологій

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 24 грудня 2019 року № 6.

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма навчання
Загальна кількість годин	90,0
Кількість кредитів	3,0
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (обов'язкова чи вибіркова)	вибіркова
Рік навчання (курс)	II
Семестр	IV
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	14
Самостійна робота (годин)	60
в т. ч. індивідуальні завдання (контрольна робота) (годин)	-
Вид підсумкового контролю	залік

2. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Перелік дисциплін, які передують вивченню навчальної дисципліни – біологія, хімія, екологія, людина і світ.

3. Заплановані результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни одержання знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення завдань, функцій та організації контролю якості харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості; основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпечності харчових продуктів; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів; класифікації та характеристик ксенобіотиків та контамінантів, шляхів забруднення харчових продуктів; шляхів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; правил дегустації та

органолептичної оцінки якості продукції; основних методик визначення показників якості, безпечності та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

Компетентності:

загальні:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати автономно;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Програмні результати навчання:

- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

4. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.

Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 6. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів.

Тема 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

Тема 8. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	10	2	-	8
Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.	12	2	2	8
Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.	11	2	-	9
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	11	2	4	5
Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.	15	2	8	5
Тема 6. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів	10	2	-	8
Тема 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.	10	2	-	8
Тема 8. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.	11	2	-	9
Усього годин	90	16	14	60

6.1. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.		
1.	Лабораторна робота № 1. Методика відбору проб та особливості підготовки їх до аналізу.	2
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.		
2.	Лабораторна робота № 2. Визначення критеріїв ідентифікації та виявлення фальсифікації чаю, кави та їх напоїв.	2
3.	Лабораторна робота № 3. Визначення критеріїв ідентифікації та виявлення фальсифікації безалкогольних, слабоалкогольних та міцних алкогольних напоїв.	2
Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.		
4.	Лабораторна робота № 4. Визначення показників якості та ознак фальсифікації кондитерських виробів: борошняних кондитерських виробів, цукерок, мармеладу, варення, джему, повидла, зефіру.	2
5.	Лабораторна робота № 5. Визначення показників якості та ознак фальсифікації молока і молочної продукції.	2
6.	Лабораторна робота № 6. Визначення показників якості та ознак фальсифікації м'яса і м'ясних продуктів.	2
7.	Лабораторна робота № 7. Визначення показників якості та ознак фальсифікації риби і нерибних водних продуктів.	2
	Разом	14

6.2. Теми самостійної роботи

Назви тем	Кількість годин
Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	8
Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.	8
Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.	9
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	5
Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.	5
Тема 6. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів	8
Тема 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.	8
Тема 8. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.	9
Усього годин	60

7. Критерії оцінювання та засоби діагностики результатів навчання, форми поточного і підсумкового контролю

Критерії успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним рівня вище межі незадовільного навчання.

Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний поточний контроль оволодіння компетентностями та підсумкова оцінка рівня засвоєння навчального матеріалу і вміння використовувати ці знання на практиці.

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання для поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти: ведення конспекту лекцій, оформлення та виконання лабораторної роботи, захист лабораторної роботи, захист самостійної роботи, контрольна робота.

Захист самостійної роботи передбачає написання конспекту за питаннями наведеними в завданнях для самостійної роботи по кожній темі.

Форма контролю	Кількість балів	Критерії контролю
Ведення конспекту лекцій	2	досконале ведення конспекту, занотовано 75-100% матеріалу
	1	конспект занотований на 45-75%
	0	відсутність конспекту, окремі фрази
Оформлення та виконання лабораторної роботи	2	виконання всіх завдань та повне оформлення лабораторної роботи, наявні висновки
	1	виконання завдань, робота у звіті не оформлена
Захист лабораторної роботи	4	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників
	3	відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників
	1-2	відповідь нижче середнього рівня з великою кількістю помилок та неточностей
Контрольна робота	9	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
	7-8	правильно визначена сутність питань, але розкрито їх не повністю, допущені деякі незначні помилки
	5-6	правильно визначена сутність питань, розкривши їх лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, які не впливають на загальне розуміння питань
	3-4	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
	1-2	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
Захист самостійної роботи	3	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
	2	розкрита відповідь в неповному обсязі (не повністю розкриті питання)
	1	питання не розкриті, відсутнє одне чи два питання в конспекті

8. Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назви тем	Види навчальної роботи здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	оформлення та виконання лабораторної роботи	захист лабораторної роботи	захист самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	2	-	-	3	-	5
Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.	2	2	4	3	-	11
Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.	2	-	-	3	-	5
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	2	4	8	3	9	26
Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.	2	8	16	3	9	38
Тема 6. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів	2	-	-	3	-	5
Тема 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.	2	-	-	3	-	5
Тема 8. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.	2	-	-	3	-	5
Разом	16	14	28	24	18	100

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечують навчальні лабораторії технології м'яса і м'ясопродуктів, технології молока і молочних продуктів.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2002. 27 с. (Інформація та документація)
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. [Чинний від 2001-10-01]. Київ, 2002. 44 с. (Інформація та документація)
3. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2002. 29 с. (Інформація та документація)
4. ДСТУ ISO 9000-2001. Якість. Терміни та визначення. [Чинний від 2001-10-01]. Київ, 2001. 33 с (Інформація та документація)

Допоміжні

1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : Академія, 2011. 520 с.
2. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О., Летута Т. М., Науменко М. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с. URL: http://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/CUL/24Metodi%20vznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf (дата звернення: 25.09.2019).
3. 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.
4. 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) URL: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1451/1/Євлаш%20Експрес-методи.pdf> (дата звернення: 25.09.2019).
5. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : Професіонал, 2007. 375 с.
6. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами,

нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с.

7. Кахович Ю. О., Янко К. С. Контроль якості продукції підприємства в умовах сучасної економіки. Науковий вісник НГУ. 2011. №1. С. 123-128.

8. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2427> (дата звернення: 24.09.2019).

Інформаційні ресурси з мережі Інтернет

1. 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: 20.09.2019).

2. 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).

3. 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: 18.12.2017).

4. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII, в редакції закону № 1193-18 від 26.04.2014 р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4004-12> (дата звернення: 04.10.2018).

5. 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: 20.09.2019).

6. 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-produktsii](https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produktsii) (дата звернення: 10.09.2019).