

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Розробник  
**Кайнаш Алла** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Гарант ОПП  
**Будник Ніна** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b> міжфакультетська вибіркова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень та другий (магістерський) рівень (галузь знань 21 Ветеринарна медицина)
<b>Спеціальність</b>	Всі спеціальності
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання з хімії, біології.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** одержання знань щодо визначення якості та фальсифікації харчових продуктів; набуття навичок щодо застосування основних методів визначення якості та фальсифікації харчових продуктів, що мають найбільший попит серед молоді.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** є формування системного уявлення про якість харчових продуктів, методи визначення якості харчових продуктів, правила дегустації та органолептичну оцінку якості харчових продуктів; засвоєння понять, термінів, визначень щодо якості та сутності, видів і засобів фальсифікації харчових продуктів; вивчення характеристик сучасного пакування, як засобу запобігання фальсифікації продуктів, показників якості та безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів; засвоєння основних методик, визначення якості та виявлення фальсифікації харчових продуктів (цукру-піску, печива та тістечок; чаю, кави, пива, фруктових соків, виноградних вин; чіпсів і снєків картопляних, кукурудзяних паличок; ковбасних виробів та пельменів заморожених, рибних продуктів); вивчення загальних засад правового регулювання безпечності харчових продуктів в ЄС та Україні; вивчення основних видів забруднень продуктів харчування.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. Здатність до збору, аналізу та підготовки нормативних документів, матеріалів і методів досліджень і проведення експериментів. Здатність до визначення способів та видів фальсифікації харчових продуктів.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
1. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). 2. Вміти використовувати на практиці отримані знання щодо визначення якості, способів та видів фальсифікації харчових продуктів з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини.	

### Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Якість харчових продуктів.

Тема 2. Методи визначення якості харчових продуктів.

Тема 3. Загальні поняття про сутність, види та засоби фальсифікації харчових продуктів.

Тема 4. Сучасне пакування – засіб запобігання фальсифікації продуктів.

Тема 5. Визначення якості та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

Тема 6. Показники якості та безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 7. Загальні засади правового регулювання безпечності харчових продуктів в ЄС та Україні.

Тема 8. Забруднення продуктів харчування.

### Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
	набір 2020 р.	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II	II
Семестр	4	4
Лекції (годин)	16,0	4,0
Лабораторні (годин)	14,0	2,0
Самостійна робота (годин),	60,0	84,0
в т.ч. контрольна робота	-	1,0

### Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
види навчальної роботи	максимальна кількість балів	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0	4,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	42,0	6,0
Виконання завдань самостійної роботи	18,0	66,0
Розв'язування тестів	14,0	-
Контрольна робота	10,0	24,0
Максимальна кількість балів	100,0	100,0

### Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудоємність:**

Загальна кількість годин – 90 год.

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – залік



### **Інформаційні джерела:**

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. 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>
4. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.
5. 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](https://doi.org/10.31395/2310-0478-2019-2-62-68)
6. 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](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр), ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2019).
7. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : Професіонал, 2007. 375 с.
8. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази [disk.techmedia.com.ua](http://disk.techmedia.com.ua) URL: <https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkci> (дата звернення: 10.09.2019).
9. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control> (дата звернення: 16.09.2019).

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Робоча навчальна програма.