

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

## **ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Магістр

Розробники

**Тюрікова Інна** -  
професор кафедри харчових технологій,  
д.т.н, професор






Гарант ОПП  
**Сукманов Валерій** –  
професор кафедри харчових технологій,  
д.т.н, професор,  
Заслужений діяч науки і техніки України,  
лауреат Державної премії України в галузі науки і  
техніки



Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Експертиза харчових продуктів
<b>Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти</b>	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<p><b>Викладачі: Інна Тюрікова</b>, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор.  <b>Контакти:</b> ауд. 520, навчальний корпус 5А</p> <p> : <a href="mailto:inna.tiurikova@pdaa.edu.ua">inna.tiurikova@pdaa.edu.ua</a>,   : +380509582693</p> <p><b>Сторінка викладача:</b> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna">https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna</a></p>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Спеціальність Освітня програма</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання з навчальних дисциплін: «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Планування експериментів та аналіз результатів», «Методологія та організація наукових досліджень»

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни** є надання здобувачам знань з основ експертизи харчових продуктів вмінь та навичок щодо порядку проведення та аналізу результатів експертизи харчових продуктів, складання акту експертизи, визначення показників якості та безпечності харчових продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування системи спеціальних знань та навичок у майбутніх фахівців у сфері експертизи харчових продуктів; оволодіння методами організації експертизи харчових продуктів, їх сутністю, технікою та етапами проведення; набуття вмінь щодо визначення продуктів-фальсифікатів та документального оформлення результатів експертизи.

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	СК Д. Здатність ідентифікувати, проводити експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки
<p align="center"><b>Програмні результати навчання:</b></p> РН Д. Вміти проводити ідентифікацію, експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки згідно чинної нормативної документації.	

### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Денна форма навчання ЗС(ТВППТ)_мд_2022(ФК)				Заочна форма навчання ЗС(ТВППТ)_мз_2022(ФК)			
	Денна форма навчання 181 ХТ_мд_2022				Заочна форма навчання 181 ХТ_мд_2022			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	с	сп		л	с	сп
Тема 1. Поняття, предмет та завдання харчової експертизи. Законодавча база	10	2	-	8	14	2	-	12
Тема 2. Види експертизи та їх характеристика	12	2	2	8	16	2	-	14
Тема 3. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи харчових продуктів	14	2	2	10	14	-	-	14
Тема 4. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів	12	2	-	12	14	2	-	12
Тема 5. Експертиза харчових продуктів рослинного походження	20	2	8	10	18	-	4	14
Тема 6. Експертиза харчових продуктів тваринного походження	18	2	4	12	14	-	-	14
Тема 7. Ідентифікації харчових продуктів	12	2	-	10	14	-	-	14
Тема 8. Виявлення фальсифікації товарів	20	2	8	10	16	-	-	16
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>110</b>

### Оцінювання результатів навчання

#### Форми контролю результатів навчання \*

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Опитування	Виконання завдань лабораторного заняття	Виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	
Денна форма навчання					
РН Д.	16	48	24	12	100
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>100</b>
Заочна форма навчання					
РН Д.	6	10	72	12	100
<b>Разом</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>100</b>

\* - для максимальної кількості балів

## Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	Підсумкова контрольна робота	Разом	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	Підсумкова контрольна робота	Разом
Тема 1. Поняття, предмет та завдання харчової експертизи. Законодавча база	2	-	3		<b>5</b>	2	-	9		<b>11</b>
Тема 2. Види експертизи та їх характеристика	2	4	3		<b>9</b>	2	-	9		<b>11</b>
Тема 3. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи харчових продуктів	2	4	2		<b>8</b>	-	-	9		<b>9</b>
Тема 4. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів	2	-	4		<b>6</b>	2	-	9		<b>11</b>
Тема 5. Експертиза харчових продуктів рослинного походження	2	8 (4x2)	2		<b>12</b>	-	10	9		<b>19</b>
Тема 6. Експертиза харчових продуктів тваринного походження	2	16 (8x2)	2		<b>20</b>	-	-	9		<b>9</b>
Тема 7. Ідентифікації харчових продуктів	2	-	6		<b>8</b>	-	-	9		<b>9</b>
Тема 8. Виявлення фальсифікації товарів	2	16 (8x2)	2		<b>20</b>	-	-	9		<b>9</b>
Підсумкова контрольна робота				12	<b>12</b>					<b>12</b>
<b>Разом</b>	16	48	24	12	100	6	10	72	12	<b>100</b>

### Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами

**Опитування (0-2,0 бали)** - здобувачі освіти отримують:

0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками;

1,1-2,0 бали - вичерпна відповідь.

#### Лабораторні заняття

Форми навчання (бали)		Критерії оцінювання
денна	заочна	
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
---------	----------	--

**Самостійна робота (0-2,0 бали) - здобувачі освіти отримують:**

0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;  
1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

**Підсумкова контрольна робота**

Денна/заочна форми навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-4,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
4,1-6,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
6,1-12,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

**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

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю - залік.

**Політика навчальної дисципліни**

○ 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).

○ Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної

добросовісності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

○ 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.

○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

## Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



### Рекомендовані джерела інформації:

1. Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів: підручник / С.І. Усатюк, О.М. Вашека, В.М. Сидор, Н.В. Попова та ін. К.: НУХТ, 2019. 285 с.
2. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилінта ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.
3. Бавико О.Є. Конспект лекцій з дисципліни Експертиза товарів: для студентів ступеня «магістр» / О.Є. Бавико ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підпр. і торгівлі. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 130 с.
4. 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.

### Допоміжні

1. Кайнаш А. П., Волощук В. М. Експертні дослідження в біотехнології : навч.-метод. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2016. 99 с.
2. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Експертна оцінка якості бринзи. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4-5 квіт. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 186-188.
3. Хмельницька Є.В. Визначення фальсифікації харчових продуктів в домашніх умовах/ Є.В. Хмельницька//Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25-26 березня 2021 року). Полтава : ПУЕТ, 2021. С.124-128

### Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV редакція від 06.09.2005: офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР редакція від в 19.08.2022 : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/>