|  |  |
| --- | --- |
|  | Силабус курсу**КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ** |
| **Ступінь вищої освіти** бакалавр**Освітня програма** Харчові технології**Назва кафедри** тваринництва та харчових технологій |
| **Рік навчання:** 3. **Семестр:** 6 |
| **Кількість кредитів:** 3. **Мова викладання:** державна  |
|  | Посилання на дистанційний курс http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5699 |

# **Керівник курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| МОГУТОВА Валентина Федорівна | кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій |
| **Контактна інформація** | v.mohutova@snu.edu.ua +380666031082 |

# **Анотація курсу**

Одержання знань про нормативно-правові документи з питань контролю якості та безпеки в умовах виробництва; вміти попереджувати потрапляння шкідливих речовин у харчові продукти; здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва; давати висновок про безпеку харчових продуктів; проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва харчових продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР.

# **Структура курсу**

| **Години****(лек. / лаборат.)** | **Тема** | **Результати навчання** | **Завдання** |
| --- | --- | --- | --- |
| 2/2 | **Тема 1.** Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів**Лабораторна робота 1.** Визначеннякритерії гігієнічної оцінки виробництва харчовихпродуктів | ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. | Тести/питання/виконання завдань |
| 2/4 | **Тема 2.** Класифікація шкідливих небезпечних речовин**Лабораторна робота 2.** Небезпеки, пов’язані із забрудненням харчових продуктів ксенобіотиками. Контроль за вмістом у харчових продуктах чужорідних речовин**Лабораторна робота 3.** Визначення вмісту нітратів в харчових продуктах та продовольчій сировині | ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | Тести/питання/виконання завдань |
| 2/4 | **Тема 3.** Контроль якості та безпеки, критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів**Лабораторна робота 4.** Радіаційне забруднення і радіаційна обробка продуктів харчування | ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | Тести/питання/виконання завдань |
| 4/2 | **Тема 4.** Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів**Лабораторна робота 5.** Визначення залишкових кількостей антибіотиків у харчових продуктах | ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | Тести/питання/виконання завдань |
| 2/2 | **Тема 5.** Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації м’ясопродуктів, рибопродуктів**Лабораторна робота 6.** Гігієнічні принципи використання харчових добавок | ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | Тести/питання/виконання завдань |
| 2/2 | **Тема 6.** Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації молокопродуктів, продукції птахівництва**Лабораторна робота 7.** Система управління ризиками НАССР на підприємствах харчової промисловості | ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | Тести/питання/виконання завдань |
| 4/2 | **Тема 7.** Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції рослинного походження**Лабораторна робота 8.** Вивчення основних принципів впровадження системи НАССР | ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | Тести/питання/виконання завдань |

# **Літературні джерела**

1. Булдаков А.С. Пищевые добавки. /А.С. Булдаков /Справочник. 2-е изд. Перераб. и доп.- М.: ДеЛи принт, 2001.- 436 с.

2. Голубев В.Н. Пищевые и биологические активные добавки / Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. . – М.: АСАДЕМА, 2003. – 200 с.

3. Димань Т.М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування /Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський та ін. / Навчальний посібник / За ред. Т.М. Димань.- К.: Лібра, 2006.- 304 с.

4. Запольський А.К. Основи екології: Підручник / А.К. Запольський, А.І. Салюк / За ред. К.М. Ситника.- К.: Вища шк., 2001.- 358 с.

5. Царенко О.М. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб.: у 2 частинах. Частина 2. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін./ – Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.

6. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції / О.І. Черевко, А.Н. Крайнюк, Л.Р. Димитрієвич /: - Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с.

7. Про захист прав споживачів: Закон України від 12 травня 1991 року // Відомості ВРУ. - 1991. - №30. - Ст.379

8. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. - 1998. - №19. - Ст.98

9. Про вилучення з обігу, переробку і утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14 січня 2000 року // Відомості ВРУ. - 2000. - №12. - Ст. 95.

10. Про затвердження порядку проведення експертизи щодо внесення харчових продуктів до категорії спеціальних та експертизи спеціальних харчових продуктів для потреб державної реєстрації. Наказ МОЗ України № 2 від 29.11.2004 р.

# **Політика оцінювання**

* **Політика щодо дедлайнів та перескладання**: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
* **Політика щодо академічної доброчесності**: Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
* **Політика щодо відвідування**: Відвідування занять є обов’язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

# **Оцінювання**

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування під час занять – усно  | 40 |
| Теми 1-7 – обговорення тем, відповіді на запитання | 20 |
| Залік (теми 1-7) – тести | 40 |

Шкала оцінювання студентів:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оцінка вбалах | Оцінка за університетською диференційованою шкалою | Оцінка зауніверситетськоюнедиференційованоюшкалою | Оцінка за шкалою ECTS |
| Оцінка | Пояснення |
| 90-100 | Відмінно | зараховано | А | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | Добре | В | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | С | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | Задовільно | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |
| 60-63 | Е | Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям) |
| 35-59 | Незадовільно | незараховано | FX | Незадовільно (з можливістю повторного складання) |
| 1-34 | F | Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом) |
| «не з’явився» | 1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку |
| «усунений» | 2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку |
| «не допущений» | 3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю |