



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:** 5

Кількість кредитів: 3. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс

<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=556>

Керівник курсу

МОГУТОВА
Валентина Федорівна

кандидат сільськогосподарських наук, доцент,
доцент кафедри тваринництва та харчових технологій

**Контактна
інформація**

v.mohutova@lgnau.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 HACCP.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	Тема 1. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів Практична робота 1. Визначення критеріїв гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів	ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	Тести/ питання/ виконання завдань
2/4	Тема 2. Класифікація шкідливих небезпечних речовин Практична робота 2. Небезпеки,	ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової	Тести/ питання/ виконання

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	пов'язані із забрудненням харчових продуктів ксенобіотиками. Контроль за вмістом у харчових продуктах чужорідних речовин Практична робота 3. Визначення вмісту нітратів в харчових продуктах та продовольчій сировині	продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	завдань
2/2	Тема 3. Контроль якості та безпеки, критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів Практична 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
2/2	Тема 4. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів Практична 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 Практична 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 Практична робота 7. Система управління ризиками HACCP 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
2/2	Тема 7. Контроль якості та безпеки при виробництві та	ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини,	Тести/ питання/

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	реалізації продукції рослинного походження Практична робота 8. Вивчення основних принципів впровадження системи HACCP	напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	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	20
Теми 1-3 – обговорення кейсів	20
Теми 4-7 – обговорення кейсів	20
Залік (теми 1-7) – тести	40

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			Задовільно	D
60-63	E			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		