

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра _____

ветеринарії та тваринництва



ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан аграрного факультету

Лілія ЛІЛІЯ МАРТИНЕЦЬ
«20» вересня 2024 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

1.1.22 Контроль якості та безпеки продукції галузі

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти _____

бакалавр

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Розробник: Могутова В.Ф., зав.кафедри, канд. с.-г. наук, доцент

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)



(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри (предметної комісії):
ветеринарії та тваринництва

(назва кафедри)

Протокол № 4 від 05 вересня 20 24 р.

Завідувач кафедри (голова предметної комісії):



(підпис)

Могутова В.Ф.

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

аграрного факультету

(назва факультету)

Протокол № 7 від 12 вересня 20 24 р.

Голова методичної комісії:



(підпис)

Нікітіна В. В.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Контроль якості та безпеки продукції галузі», що складена відповідно до освітньої програми підготовки «бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології, формує інтегральну, загальні компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета дисципліни - одержання знань про шкідливі речовини, що можуть бути в харчових продуктах і умінь щодо застосування заходів для зниження шкідливого впливу небезпечних речовин в харчових продуктах на організм людини.

Завдання вивчення дисципліни:

- вміти застосовувати 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.

Міждисциплінарні зв'язки ОП Харчові технології

Назви дисциплін			
Семестр	Дисципліни, що передують	Семестр	Дисципліни, що забезпечуються
1	Теоретичні основи харчових виробництв	2 (4)	Стандартизація, метрологія та сертифікація
		3 (5)	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
		3, 4 (5, 6)	Технології харчових виробництв

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма	заочна форма
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	обов'язкова	
	Спеціальність: 181 Харчові технології		
	Освітня програма: Харчові технології		
Змістових модулів – немає	Рівень вищої освіти: перший	Рік підготовки:	
		1, 2	1, 2
		Семестр	
		1, 3	1, 3
		Лекції	
		16 год.	2 год.
		Практичні	
		14 год.	2 год.
		Лабораторні	
		- год.	- год.
		Самостійна робота	
		60 год.	86 год.
		Форма контролю: залік	
Загальна кількість годин: денна – 90 заочна – 90	Ступінь освіти: бакалавр		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувача – 2			

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	пр	лаб	с.р.		л	пр	лб	с.р.
Тема 1. Критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів	15	4		2	9	14	1			13
Тема 2. Класифікація шкідливих небезпечних речовин	13	2		2	9	14			1	13
Тема 3. Контроль якості та безпеки, критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів	13	2		2	9	12				12
Тема 4. Контроль якості та безпеки, критерії	13	2		2	9	13	1			12

гігієнічної оцінки виробництва молочних продуктів									
Тема 5. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації м'ясопродуктів	13	2	2	9	13			1	12
Тема 6. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції птахівництва	13	2	2	9	12				12
Тема 7. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції рослинного походження	13	2	2	9	14	1			13
Усього годин	90	16		14	60	90	2		86

ПРОГРАМА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вид заняття	Короткий зміст навчальних занять, тематика індивідуальних та/або групових завдань	Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання	Кількість отримуваних балів min-max
Тема 1. <i>Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів</i>			
Лекція	Лекція 1. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів. Національна стратегія щодо безпеки продовольства і харчування населення. Пріоритетне значення виробників харчових продуктів країн, що інтегруються у світовий економічний простір. Розвиток національної стратегії, щодо для забезпечення захисту інтересів споживачів, економічного розвитку та створення єдиної, цілісної ефективної і динамічної системи контролю за безпекою продовольства. Напрями розвитку та удосконалення законодавства України з питань якості і безпеки харчових продуктів.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, спостереження за роботою здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Обговорення. Відповідь на контрольні питання	0-2 бали
Лабораторне заняття	Лабораторне заняття № 1. Визначення критеріїв гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів (виконання лабораторного завдання).	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці.	0-3 бали

		<u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист лабораторної роботи	
Самостійна робота	Підготувати презентацію по методикам контролю якості та безпеки харчових продуктів	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, самооцінювання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація презентація.	0-3 бали
<i>Тема 2. Класифікація шкідливих небезпечних речовин</i>			
Лекція	Лекція 2. Класифікація шкідливих небезпечних речовин. Виробництво і споживання якісних та безпечних продуктів харчування. Захист здоров'я споживачів. Політика в області продуктів харчування. Ланцюг виробництва харчових продуктів. Ефективна політика безпечності харчових продуктів. Перехресні залежності виробництва продуктів харчування. Оцінка і нагляд за ризиками, які можуть мати негативний наслідок для здоров'я споживачів в галузі виробництва сировини, методів виробництва продуктів харчування.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, усне опитування. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист лабораторної роботи.	0-2 бали
Лабораторне заняття	Лабораторне заняття № 2. Небезпеки, пов'язані із забрудненням харчових продуктів ксенобіотиками. Контроль за вмістом у харчових продуктах чужорідних речовин.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.	0-3 бали
Самостійна робота	Практичне завдання. Зробити аналіз захворювань людей, які спричиняють небезпечні харчові продукти у вигляді презентації	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, взаємооцінювання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація презентації.	0-3 бали
<i>Тема 3. Контроль якості та безпеки, критерії визначення фальсифікованих</i>			

<i>харчових продуктів</i>			
Лекція	<p>Лекція 3. Контроль якості та безпеки, критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів.</p> <p>Поняття терміну „фальсифіковані харчових продукти”. Нормативні документи, які попереджують виробництво фальсифікованих продуктів. Критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів. Заходи, що вживаються при виявленні фальсифікованих харчових продуктів.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, коментарі під час заняття від здобувача. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи</p>	0-2 бали
Лабораторне заняття	<p>Лабораторне заняття № 3. Визначення вмісту нітратів в харчових продуктах та продовольчій сировині.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> пошук відповідей на контрольні питання.</p>	0-3 бали
Самостійна робота	<p>Практичне завдання. Підготувати презентацію на тему «Біогенне забруднення харчової продукції і продовольчої сировини»</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, письмова робота. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> підготовка мультимедійної презентації.</p>	0-3 балів
<i>Тема 4. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів</i>			
Лекція	<p>Лекція 4. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів.</p> <p>Контроль якості складових частин, готових для споживання виробів, що виконують відділи технічного контролю (ВТК). Рівень якості, зафіксований в нормативних документах. Правильний вибору об'єктів і методів контролю якості. Об'єкти контролю вхід (ресурси), сам виробничий процес, вихід (продукція).</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.</p>	0-2 бали
Лабораторне заняття	<p>Лабораторне заняття № 4. Радіаційне забруднення і радіаційна обробка продуктів харчування.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної</p>	0-3 бали

		роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.	
Самостійна робота	Практичне завдання. Підготувати презентацію на тему: Законодавчі акти запровадження системи НАССР	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація мультимедійної презентації	0-3 бали
Тема 5. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації м'ясопродуктів, рибопродуктів			
Лекція	Лекція 5. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації м'ясопродуктів, рибопродуктів. Значення продукції тваринного походження в харчуванні людини, можливі потенційні небезпеки від споживання м'ясопродуктів, рибопродуктів, продукції птахівництва. Проблеми безпеки виробництва м'ясопродуктів. Проблеми безпеки продуктів рибництва.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-2 бали
Лабораторне заняття	Лабораторне заняття № 5. Визначення залишкових кількостей антибіотиків у харчових продуктах.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.	0-3 бали
Самостійна робота	Практичне завдання. Підготувати презентацію на тему: Санітарні правила та норми по застосуванню харчових добавок та їх вплив на безпеку харчової продукції.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація	0-3 бали

		мультимедійної презентації	
<i>Тема 6. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації молокопродуктів, продукції птахівництва</i>			
Лекція	Лекція 6. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації молокопродуктів, продукції птахівництва. Проблеми безпеки виробництва молокопродуктів. Проблеми безпеки виробництва продуктів птахівництва.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-2 бали
Лабораторне заняття	Лабораторне заняття № 6. Гігієнічні принципи використання харчових добавок	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання, відповіді на питання	0-4 бали
Самостійна робота	Практичне завдання. Підготувати презентацію на тему: Характеристика стандартів серії ISO 9000	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація мультимедійної презентації	0-4 бали
<i>Тема 7. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції рослинного походження</i>			
Лекція	Лекція 7. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції рослинного походження. Контроль якості та безпеки виробництва рослинної продукції. Основні положення Закону України „Про санітарні та фітосанітарні заходи”. Державні органи України, що контролюють виробництво для забезпечення випуску якісної та безпечної продовольчої продукції.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-2 бали
Лабораторне	Лабораторне заняття № 7. Система	<u>Засоби оцінювання:</u>	0-4 бали

заняття	управління ризиками НАССР на підприємствах харчової промисловості. Вивчення основних принципів впровадження системи НАССР	журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання лабораторного завдання.	
Самостійна робота	Практичне завдання. Підготувати презентацію на тему: Визначення ресурсів менеджменту якості	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Демонстрація мультимедійної презентації	0-4 бали
Підсумковий контроль		Складання підсумкового тесту	0-40 балів

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Таблиця 1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти (денна форма)

Поточний контроль (100 балів)		
Активна участь у лекційних заняттях	Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	Складання підсумкового тесту
14	46	40

Таблиця 2 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти (заочна форма)

Поточний контроль (100 балів)		
Активна участь у лекційних заняттях	Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	Складання підсумкового тесту
14	46	40

Таблиця 3 – Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Вимоги
--	------------	--------

90 – 100	A	У повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та/або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому літературу.
82 – 89	B	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
74 – 81	C	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати технологічні схеми, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток процесів та докладно обґрунтовувати свої твердження та висновки.
64 – 73	D	Загалом володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
60 – 63	E	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
35 – 59	FX	Частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
0 – 34	F	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного практичного завдання.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. 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.
2. 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.
3. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції / О.І. Черевко, А.Н. Крайнюк, Л.Р. Дмитрієвич /: - Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с.
4. Мельник С. Р., Мельник Ю. Р., Дзіняк Б. О., Піх З. Г. Контроль якості та безпечності харчових продуктів. Навчальний посібник. Львів: Видавництво “Левада”, 2018. 224 с.

Допоміжна література

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 12 травня 1991 року // Відомості ВРУ. - 1991. - №30. - Ст.379
 2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. - 1998. - №19. - Ст.98
 3. 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.
 4. 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.
 5. Запольський А.К. Основи екології: Підручник / А.К. Запольський, А.І. Салюк / За ред. К.М. Ситника.- К.: Вища шк., 2001.- 358 с.
-
-