
Силабус курсу:

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ



СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	181 Харчові технології
<i>Рік підготовки:</i>	1, 2
<i>Семестр викладання:</i>	осінній
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	3
<i>Мова викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	залік

Автор курсу та лектор:

канд. с.-г. наук, доцент, Могутова Валентина Федорівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

завідувач кафедри ветеринарії та тваринництва

посада

v.mohutova@snu.edu.ua

+38-066-603-10-82

Teams

за розкладом

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Наведені в курсі матеріали спрямовані 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.

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

Результати навчання:

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).

Передумови до початку вивчення:

Знання, вміння, компетентності, що одержані в процесі вивчення дисципліни Теоретичні основи харчових виробництв.

Компетентності

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.

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ЛБ) за формами навчання	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	Критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів	денна 4/2 заочна 1/0	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.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
2.	Класифікація шкідливих небезпечних речовин	денна 2/2 заочна 2/0	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..	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
3.	Контроль якості та безпеки, критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів	денна 2/2 заочна 0/0	Поняття терміну „фальсифіковані харчові продукти”. Нормативні документи, які попереджують виробництво фальсифікованих продуктів. Критерії визначення фальсифікованих харчових продуктів. Заходи, що вживаються при виявленні фальсифікованих харчових продуктів.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
4.	Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва молочних продуктів	денна 2/2 заочна 2/0	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).	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання

5	Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації м'ясопродуктів	денна 2/2 заочна 0/1	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.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
6	Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції птахівництва	денна 2/2 заочна 0/0	Проблеми безпеки виробництва молокопродуктів. Проблеми безпеки виробництва продуктів птахівництва.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного завдання
7	Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації продукції рослинного походження	денна 2/2 заочна 1/0	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.	Участь в обговоренні Виконання лабораторного 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..

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Активна участь у лекційних заняттях	14
Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	46
Складання підсумкового тесту	40
Разом	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Усі завдання навчальні та модульні контрольні завдання виконуються самостійно; посилається на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Завдання і заняття:

Усі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. 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 та за письмовим дозволом декана.

За цією навчальною дисципліною можуть визнаватись результати навчання, отримані у неформальній освіті. Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як навчальній дисципліні загалом, так і окремому її розділу, темі (темам), завданням, що передбачені робочою навчальною програмою (силабусом) цієї навчальної дисципліни.

У разі неявки на залікове заняття, студент має право повторно скласти залік. Оцінювання здобувача здійснюється за результатами проходження підсумкового тесту та сумі балів поточного контролю знань.

Поведінка під час заняття:

На заняття студенти приходять вчасно відповідно до розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки і сигналів повітряної тривоги.

Під час занять студенти не вживають їжу та напої; не заважають викладачу проводити заняття.