

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ**  
**ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП «Харчові технології»
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 4 семестр
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120 год, кількість кредитів – 4,0
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>викладач:</i> Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:viktoriia.sheludko@pdau.edu.ua">viktoriia.sheludko@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna">https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо оцінювання якості та безпечності харчових продуктів
<b>Компетентності</b>	<b>ЗК 1.</b> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. <b>ЗК 5.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. <b>СК</b> Здатність визначати якість і безпечність сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів в умовах спеціалізованих лабораторій із застосуванням сучасних методів..
<b>Результати навчання</b>	<b>ПРН</b> Знати і уміти застосовувати сучасні методи аналізу для визначення показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
<b>Методи навчання</b>	- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; - наочні методи: демонстрування, ілюстрування; - практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; - інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1 Методологічні і організаційні аспекти контролю якості харчових продуктів Тема 2 Методи контролю харчових продуктів Тема 3 Безпечність харчових продуктів Тема 4 Технохімічний контроль якості і безпечності хліба, хлібобулочних, макаронних виробів і харчоконцентратів Тема 5 Технохімічний контроль якості і безпечності борошняних і цукристих кондитерських виробів

	<p>Тема 6 Технохімічний контроль якості і безпечності пива і безалкогольних напоїв</p> <p>Тема 7 Технохімічний контроль якості і безпечності молока, молочних і кисломолочних продуктів</p> <p>Тема 8 Технохімічний контроль якості і безпечності ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> – денна форма 18 балів; <i>виконання практичних завдань</i> (денна форма – 56 балів, заочна форма – 10 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 26 балів, заочна форма – 40 балів); контрольна робота для заочної форми навчання – 50 балів. Форма семестрового контролю: <i>Залік</i>.</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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).</li> <li>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</li> <li>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</li> </ol>
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b>	Передумови відсутні
<b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b>	Презентації, відеоролики
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сачко А.В., Дійчук В.В., Воробець М.М., Сема О.В. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посіб. Чернівці: ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с.</li> <li>2. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 958 с.</li> <li>3. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 512 с</li> <li>4. Дробот В. І., Арсеньева Л. Ю., Білик О.А. та ін. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв. Центр навчальної літератури, 2006. 341 с.</li> <li>5. Влодарчик Р.П., Кобаса І.М., Воробець М.М. та ін. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посіб. Чернівці: ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2015. 336 с.</li> <li>6. Воробець М.М., Кобаса І.М., Дійчук В.В. та ін. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. рекомендації до лаб. робіт. Чернівці: ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2019. 56 с.</li> <li>7. Євлаш В.В., Самойленко С.О., Отрошко Н.О., Буряк І.А. Експрес-методи</li> </ol>

дослідження безпечності та якості харчових продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2016.

8. Димань, Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів [Текст] / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. К. : Академія, 2011. 520 с.

#### **Допоміжні**

9. ГСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. [Чинний від 1999-08-15]. Київ, 1999. 24с. (Інформація та документація).

10. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 24с. (Інформація та документація).

11. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ, 2006. 24с. (Інформація та документація).

12. ДСТУ 4910:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. [Чинний від 2009-01-01]. Київ, 2009. 24с. (Інформація та документація).

13. ДСТУ 7045:2009 Вироби хлібобулочні. Методи визначання фізико-хімічних показників. Зі зміною та поправкою. [Чинний від 2010-01-01]. Київ, 2010. 24с. (Інформація та документація).

14. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нето і складових частин [Чинний від 2007-10-01]. Київ, 2008. 12 с. (Інформація та документація).

15. ДСТУ 3888:1999. Пиво. Загальні технічні умови: [Чинний від 2000-01-01]. Київ, 2000. 11 с. (Інформація та документація).

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18 травня 2017 року № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 03.01.2024).

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 03.01.2024).

**Рік введення**

2024