

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Фальсифікація харчових продуктів»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, а також другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина, набору 2023 року
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Для студентів усіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету окрім спеціальності 181 Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова.
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 90,0 Кількість кредитів – 3,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdau.edu.ua , тел.: +380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	Мета вивчення навчальної дисципліни формування у здобувачів вищої освіти знань щодо якості харчових продуктів та набуття навичок застосування основних методів їх контролю; одержання знань щодо основних видів фальсифікації харчових продуктів та набуття навичок визначення різної фальсифікації харчових продуктів.
Компетентності	ЗК 13. Знання та розуміння предметної області і професійної діяльності з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні.
Результати навчання	РН 21. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Якість харчових продуктів Тема 2. Теоретичні аспекти ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів Тема 3. Засоби і методи контролю якості зерноборошняних виробів та основні види фальсифікації і методи їх виявлення Тема 4. Засоби і методи контролю якості кондитерських виробів та меду, основні види фальсифікації і методи їх виявлення Тема 5. Засоби і методи контролю якості плодоовочевої продукції, основні види фальсифікації і методи їх виявлення Тема 6. Засоби і методи контролю якості молока та молочних продуктів, основні види фальсифікації і методи їх виявлення Тема 7. Засоби і методи контролю якості м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних продуктів, основні види фальсифікації і методи їх виявлення Тема 8. Основи національного та міжнародного харчового законодавства в

	розрізі якості харчової продукції
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p><i>Форми поточного контролю знань:</i></p> <p>Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (16 балів для нормативної форми навчання; 4 для заочної форми навчання);</p> <p>Виконання та захист лабораторних робіт (42 балів для нормативної форми навчання; 10 для заочної форми навчання);</p> <p>Виконання та захист самостійних робіт (32 бали для нормативної форми навчання; 46 для заочної форми навчання);</p> <p>Підсумкова контрольна робота (10 балів для нормативної форми навчання);</p> <p>Виконання та захист контрольної роботи (заочна форма навчання) (40 балів)</p> <p>Форма семестрового контролю – <i>залік</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p> <p>Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Не передбачено
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані	Основні

джерела інформації	<ol style="list-style-type: none"> 1. Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с. 2. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с. 3. Методи визначення фальсифікації товарів / Дубініна А.А., Овічіннікова І.Ф., Дубініна С.О. та інші. Київ: Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с. 4. Методи визначення фальсифікації товарів: лабораторний практикум / А. А. Дубініна, Т. М. Летута, С. О. Дубініна, І. Ф. Овічіннікова. Київ: Видавничий дім «Професіонал», 2009. 336 с. 5. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс: навчальний посібник . Київ: Центр учбової літератури, 2019. 250 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Харків : ХДУХТ, 2016. 2. Юхно В.А. Юхно В.М. Основні поняття та визначення якості й безпечності харчових продуктів. Збірник наукових праць професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2017 році (м. Полтава, 16-17 травня 2018 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2018. С. 287-289. 3. Юхно В.М. Безпека якості молока та молочних продуктів при їх реалізації на стихійних ринках. Вісник Сумського національного аграрного університету. 2014. Серія «Тваринництво». Випуск 2/1 (24). С. 172-174. 4. Якість. Терміни та визначення. ДСТУ ISO 9000-2001. [Чинний від 2001-10-01]. Київ, 2001. 33 с (Інформація та документація) <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси мережі Інтернет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Журнал Food-Control. URL: https://www.journals.elsevier.com/food-control (дата звернення: 16.09.2019). 2. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkci (дата звернення: 01.02.2023). 3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України від 14.01.2000 р. №1393-XIV, в редакції Закону № 1193-18 від 26.04.2014 р. URL: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14 (дата звернення: 01.02.2023). 4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua (дата звернення: 01.02.2023)
Рік введення	2024