

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Безпечність харчових продуктів»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) Другий (магістерський) для спеціальності 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для всіх здобувачів вищої освіти, окрім 181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	Для всіх освітніх програм, окрім 181 Харчові технології
Курс, семестр	3 курс, 6 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин 90, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Ветеринарної медицини, паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> МИХАЙЛЮТЕНКО Світлана, канд. вет. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова міжфакультетська навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ЗК 1. Засвоєння способів підготовки зразків, обробки і аналізу реєстрованих характеристик і джерел можливих помилок, визначення точності експериментів і їх обмеження. ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, встановлення причинно-наслідкових зв'язків, уміння використовувати їх у професійній і соціальній діяльності. ЗК 3. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
Програмні результати навчання / Результати навчання	РН 1. Уміти здійснювати пошук та узагальнення інформації, робити висновки і формулювати рекомендації в межах своєї компетенції. РН 2. 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).
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої школи теоретичних основ щодо безпечності харчових продуктів, джерел потрапляння в організм людини шкідливих речовин, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів Тема 2. Харчові добавки. Тема 3. Безпечність товарів рослинного походження. Тема 4. Безпечність товарів тваринного походження.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<p><i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; – наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження; – практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування. <p><i>Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. – методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни. <p><i>Іноваційні та інтерактивні методи навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – дискусії, проектування професійних ситуацій. <p><i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – використання мультимедійних презентацій, <p><i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методи усного контролю: опитування. 	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Порядок повторного проходження контрольних заходів урегульовано Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положенням про

	<p>оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ. Здобувач вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку або не був допущений до семестрового контролю, ліквідує підсумкову академічну заборгованість. Повторне проходження контрольного заходу для ліквідації підсумкової академічної заборгованості допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яку формує декан факультету, за участю викладачів відповідної кафедри. Отримана оцінка у разі другого повторного проходження контрольного заходу є остаточною. Повторне проходження контрольного заходу для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз із дозволу першого проректора на підставі заяви здобувача вищої освіти, яку візує завідувач відповідної кафедри та декан факультету.</p>
<p>- щодо академічної доброчесності</p>	<p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p>Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf)</p> <p>Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилання на використані джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності.</p>
<p>- щодо відвідування занять</p>	<p><i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання завдань з самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені</p>

<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>роботи.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, конференціях, семінарах, круглих столах. 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>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням рівня його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ПДАУ, затвердженим рішенням Вченої ради від 15 вересня 2021 р., протокол № 2 (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf)</p>
<p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p align="center">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Кас'янчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. Вінниця: «Едельвейс і К», 2009. 528 с. /33 д.а. 2. Спеціальна біохімія: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів [За редакцією член-кореспондента НААН С.Д. Мельничука.] Автори: С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський, В.А. Томчук, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк, О.М. В.А Тупицька. Київ, 2014. 371 с. 3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с. 4. Коцюмбас І.Я., Коцюмбас Г.І., Щербатовська О.М. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом (методичні рекомендації). Видавництво «Афіша», Львів, 2011. 80 с. 5. Національний стандарт України. М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. ДСТУ 7353:2013. Видання офіційне, Мінекономрозвитку України. К.: 2014. 15 с. 6. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с. <p align="center">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль», 2019. 144 с. 2. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: підручник. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А., Шапорова Т. М., Науменко В. А.. К.: ВД «Професіонал», 2007. 384 с. 	

3. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів. Яценко І. В., Богатко Н.М., Бондревський М.М., Бібен І.А., Зажарська Н.М. Харків: РВВ ХДЗВА, 2014. 120 с.
4. Михайлютенко С. М. Оглядові питання щодо не уніфікованої класифікації чаю. *Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції, 15-16 лютого 2021 р.* Полтава. С. 47–49.
5. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158.
6. Євстаф'єва В. О., Щербакова Н. С., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Долгін О. С., Передера С. Б. Вплив техногенного забруднення на вміст бенз(а)пірену в силосі. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*, 2021. №3. С. 178–185. doi: 10.31210/visnyk2021.03.22
7. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с.
8. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С., Кравченко С. О. Визначення важких металів у свіжовилловленій рибі з річки Дніпро (Україна). *Scientific Progress & Innovations*. 2024. № 27(3). С. 50–54.
9. Celano G., Calasso M., Costantino G., Vacca M., Ressa A., Nikoloudaki O., De Palo P., Calabrese F.M., Gobbetti M., De Angelis M. Effect of Seasonality on Microbiological Variability of Raw Cow Milk from Apulian Dairy Farms in Italy. *Microbiology Spectrum*. 2022. 10(5). e0051422
10. Kravchenko, O., Mykhailiutenko, S., & Kuzmenko, L. (2024). Effect of storage temperature on the change of microbiological indicators of fresh soft cheese. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 26(101), 8–12.
11. Korol-Bezpara, L., Bezpalyi, I., Bondarenko, L., Korol, A., & Narizhnyy, S. (2024). Оцінка якості та безпечності червоної ікри лососевих риб. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології*, 26(101), 97–102. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10115>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
протокол від 16 грудня 2024 року № 8

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Усний контроль (опитування)	Виконання завдань лабораторних робіт	Виконання завдань самостійної роботи (доповідь з презентацією)	
Тема 1. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів	8	2	11	21
Тема 2. Харчові добавки	8	8	11	27
Тема 3. Безпечність товарів рослинного походження.	12	8	11	31
Тема 4. Безпечність товарів тваринного походження.	4	6	11	21
Разом	32	24	44	100

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
<i>Оцінювання теоретичних знань (усне опитування)(0-4)</i>	
4	ЗВО опанував матеріал лекції та відповів на питання відповідно очікуваним результатам навчання
3	ЗВО частково опанував матеріал лекції й відповів на питання відповідно очікуваним результатам навчання.
2	здобувач вищої освіти дав неповні відповіді на поставлені питання, недостатньо проаналізував і оцінив факти або події
1	дані неправильні відповіді на поставлені питання, але здобувач вищої освіти володіє основними термінами та/чи визначеннями з теми
0	Відсутність відповідей, що не дає змоги оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання
<i>Виконання завдань лабораторних робіт (0-2)</i>	
2	ЗВО повністю виконав завдання лабораторного заняття. ЗВО визначено відповідність показників якості і безпечності продуктів нормативним вимогам. Надано вичерпні відповіді на поставлені запитання відповідно очікуваним результатам навчання

1	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу.
0	роботу здобувач вищої школи не виконував завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти
<i>Виконання завдань самостійної роботи (доповідь з презентацією) (0-11)</i>	
10-11	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, зазначено сучасні методи контролю показників безпечності, продемонстрував вміння робити висновки по темі самостійної роботи, що забезпечує досягнення очікуваним результатам навчання
7-9	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, грамотно використана термінологія з безпечності продуктів, але не зроблені висновки або висвітлені не в повному обсязі.
5-6	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він розкрив питання, але неграмотно використана термінологія, не зроблені висновки
3-4	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій на 40 % відповів на поставлені питання, неграмотно використана термінологія, непродумана структура роботи, висновки не впливають з проробленої роботи
1-2	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій на 30 % відповів на поставлені питання, неаргументовано підібрано лабораторні методи дослідження, не зроблені висновки
0	Відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти