

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Фальсифікація харчових продуктів»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень спеціальності 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для всіх здобувачів вищої освіти ПДАУ, окрім 181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти ПДАУ, окрім 181 Харчові технології
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 14 год. (денна форма) лекцій – 2 год., лабораторних занять – 2 год. (заочна форма) Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / 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@pdaa.edu.ua, тел.: +380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
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).

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

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.

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

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); *наочні методи* (спостереження, демонстрування); *практичні методи* (дослідні роботи, лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); *дослідницький*; *методи самостійної роботи вдома*.

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. 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.

- щодо академічної доброчесності 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>.

- щодо відвідування занять 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.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти 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.

- щодо оскарження Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо

**результатів
оцінювання**

отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення.

Документи стосовно ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПДАУ:

<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf>

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**Основні**

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. Летуца, 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.

Допоміжні

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)

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control> (дата звернення: 06.01.2025).
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: 06.01.2025).
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: 06.01.2025).
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: 06.01.2025)

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 15.01.2025 р. № 10

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(денна форма)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Тема 1. Якість харчових продуктів	2	-			2
Тема 2. Теоретичні аспекти ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів	2	-			2
Тема 3. Засоби і методи контролю якості зерноборошняних виробів та основні види фальсифікації і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 4. Засоби і методи контролю якості кондитерських виробів та меду, основні види фальсифікації і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 5. Засоби і методи контролю якості плодоовочевої продукції, основні види фальсифікації і методи їх виявлення	2	5			7
Тема 6. Засоби і методи контролю якості молока та молочних продуктів, основні види фальсифікації і методи їх виявлення	2	10			12
Тема 7. Засоби і методи контролю якості м'яса та м'ясних продуктів, риби та рибних продуктів, основні види фальсифікації і методи їх виявлення	2	10			12
Тема 8. Основи національного та міжнародного харчового законодавства в розрізі якості харчової продукції	2	-	35	14	51
Разом	16	35	35	14	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(заочна форма)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист лабораторних робіт	підсумкова контрольна робота	виконання та захист контрольної роботи	
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	10	-			10
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	-	30	20	40	90
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					
Разом	10	30	20	40	100

Шкала та критерії оцінювання

Опитування лекційного матеріалу

Кількість балів	Критерій оцінювання
2 (максимальний)	відповіді на питання розкриті в повному обсязі
1	відповіді на питання завдання розкриті частково
0	не отримано відповідей на поставлені питання

Опитування лекційного матеріалу

(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
9-10 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
7-8	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
5-6	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
3-4	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-2	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист лабораторних робіт

Кількість балів	Критерій оцінювання
5 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
4	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
3	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
2	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист лабораторних робіт

(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
25-30 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь

18-24	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
11-17	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
5-10	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-4	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист самостійної роботи

Кількість балів	Критерій оцінювання
29-35 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
21-28	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
13-20	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
6-12	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-5	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист контрольної роботи
(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
35-40 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
27-34	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
18-26	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
9-17	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
1-8	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Підсумкова контрольна робота

Кількість балів	Критерій оцінювання
12-14 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
9-11	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-8	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано

Підсумкова контрольна робота
(заочна форма)

Кількість балів	Критерій оцінювання
15-20 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
10-14	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-9	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано