

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Кайнаш Алла** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Гарант ОПП  
**Будник Ніна** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b> обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання зі стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів, технології бродильних виробництв, технології консервування плодів і овочів, технології хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технології цукру та кондитерських виробів.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття умінь і навичок щодо застосування основних методів та методик контролю якості та безпечності харчових продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування у майбутнього фахівця навичок організувати та проводити контроль якості й безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; практичного підходу до вирішення проблем виробництва та підвищення якості харчових продуктів.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

### Програмні результати навчання:

1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Правове регулювання безпечності сировини та харчових продуктів в Україні та ЄС.

Тема 3. Контамінанти та ксенобіотики в харчових продуктах.

Тема 4. Організація контролю якості на підприємствах харчової промисловості.

Тема 5. Методи контролю якості та безпечності харчових продуктів.

Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 7. Маркування харчових продуктів, як критерій ідентифікації.

Тема 8. Контроль якості харчових продуктів рослинного походження.

Тема 9. Контроль якості харчових продуктів тваринного походження.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р. (стн)
Рік навчання (курс)	II
Семестр	4
Лекції (годин)	18,0
Лабораторні (годин)	28,0
Самостійна робота (годин)	89,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Конспектування та захист лекційного матеріалу	18,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	38,0
Виконання завдань самостійної роботи	18,0
Підсумкова контрольна робота	6,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

### **Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – екзамен



**Інформаційні джерела:**

1. 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.
2. 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. 1 електрон. опт. диск(CD-ROM)
3. Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького національного технічного університету. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-02>
4. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.
5. Оцінювання плодів ківі за різних умов зберігання / Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2. С. 62-68. DOI: [10.31395/2310-0478-2019-2-62-68](https://doi.org/10.31395/2310-0478-2019-2-62-68)
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр), ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2021).
7. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : Професіонал, 2007. 375 с.
8. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази [disk.techmedia.com.ua](http://disk.techmedia.com.ua) URL: <https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkci> (дата звернення: 10.09.2019).
9. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control> (дата звернення: 01.09.2021).