

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 БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство
освітній ступінь Магістр

Розробник

Кайнаш Алла –

доцент кафедри харчових технологій,

к.т.н, доцент



Гарант ОПП

Усенко Світлана –

завідувачка кафедри технологій дрібного

тваринництва, д.с.-г.н, с.н.с.



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни одержання знань щодо якості та безпеки продукції тваринництва та набуття умінь щодо застосування основних методів контролю якості та безпеки продукції тваринництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення основних положень вітчизняного і європейського законодавства щодо безпеки та якості харчових продуктів; характеристик систем управління якістю та безпекою харчових продуктів; основних принципів системи управління якістю та безпекою харчових продуктів НАССР; критеріїв оцінки якості та безпеки харчових продуктів; характеристик небезпечних та шкідливих речовин і їх впливу на організм людини; шляхів забезпечення якості та безпеки продукції тваринництва; основних методик визначення показників якості та безпеки продукції тваринництва; правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
фахові	
204 ТВППТ_мд_2021 р.	204 ТВППТ_мз_2021 р.[1] (Л.Н)
СК Д (додаткова). Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки продукції тваринництва із застосуванням сучасних методів.	
Програмні результати навчання:	
ПРН Д (додатковий). Визначати відповідність показників якості і безпеки продукції тваринництва згідно нормативної документації за допомогою сучасних методів контролю.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Предмет та зміст курсу. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами.

Тема 3. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

Тема 4. Канцерогенні сполуки і їх вплив на організм людини.

Тема 5. Експертиза харчових продуктів.

Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 7. Харчові добавки, їх призначення та вплив на якісні показники харчових продуктів.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
	набір 2021 р.	набір 2021 р.[1] (л.н)
Рік навчання (курс)	I	I
Семестр	2	2
Лекції (годин)	16,0	2,0
Лабораторні (годин)	24,0	4,0
Самостійна робота (годин)	80,0	114,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
	набір 2021 р.	набір 2021 р.[1] (л.н)
види навчальної роботи	максимальна кількість балів	
Конспектування та захист лекційного матеріалу	16,0	8,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	48,0	20,0
Виконання завдань самостійної роботи	14,0	42,0
Підсумкова контрольна робота	22,0	30,0
Максимальна кількість балів	100,0	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 – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle - <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=2293>



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/2639-VIII), ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2019).
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 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: 16.09.2019).