

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»
Рівень вищої освіти	Галузь знань: 18Виробництво та технології Спеціальність: 181Харчові технології Освітньо-професійна програма - «Харчові технології»
Компонент освітньої програми:	перший (бакалаврський)
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	обов'язковий 4кредити /120 годин
Семестр	7
Форма контролю	Іспит
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Мерзлова Галина Вікторівна Посада: доцент кафедри безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд. 134(кафедра безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів). E-mail: halyna.merzlova@btsau.edu.ua orcid.org/0000-0002-2394-9118 Зв'язок з викладачем: +38(096)901-31-99
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни «Безпека харчових продуктів» для денної форми навчання передбачено 120 академічних годин (4 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 56 години (лекції – 28, практичні заняття – 28), самостійна робота студентів – 64 годин.
Передумови для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Безпека харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Хімія», «Біохімія харчових продуктів», «Сенсорний аналіз харчових продуктів», «Технічна мікробіологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», вивчених на попередніх курсах.
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Безпека харчових продуктів» є формування у студентів системи наукових знань і практичних вмінь щодо пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; ознайомлення із класифікацією шкідливих факторів навколишнього середовища, видами контамінації харчових продуктів і шляхами зниження впливу шкідливих хімічних

	речовин в харчових продуктах; розгляд основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів, теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у харчовій промисловості.
Очікувані результати навчання	<p>Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв</p> <p>Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини і харчових продуктів у результаті термічної обробки.</p> <p>Знати хімічну природу, структуру, біологічну, енергетичну та харчову цінність продуктів харчування.</p> <p>Знати основні функціональні та фізико-хімічні властивості сировини тваринного та рослинного походження, чинники, які на неї впливають, зміни, які відбуваються під час її зберігання, транспортування, охолодження, нагрівання.</p> <p>Знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини.</p> <p>Вміти впроваджувати нові технології у виробничий процес</p> <p>Знати і впроваджувати систему управління якістю та безпечністю молочних та м'ясних продуктів</p> <p>Вміти забезпечити вимоги контролю якості і безпечності сировини і готової продукції</p> <p>Знання вимог нормативних документів України щодо якості та безпечності молока-сировини, молочних та м'ясних продуктів</p> <p>Знати і вміти визначати показники якості та безпечності молочних і м'ясних продуктів, застосовуючи сучасні методи контролю</p> <p>Знати і вміти мінімізувати викиди шкідливих речовин в навколишнє середовище</p>
Структура курсу	<p>Змістовий модуль 1. Забезпечення якості продовольчої сировини та харчових продуктів</p> <p>Тема 1.1. Вступ . положення про академічну доброчесність. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів</p> <p>Тема 1.2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції</p> <p>Тема 1.3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях</p> <p>Тема 1.4. Природні токсичні компоненти</p> <p>Тема 1.5. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування</p> <p>Тема 1.6. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні</p> <p>Змістовий модуль 2. Екологічна безпека продуктів харчування</p> <p>Тема 2.1. Радіологічний контроль продуктів харчування.</p> <p>Тема 2.2. Пестициди, шляхи забруднення харчових продуктів</p> <p>Тема 2.3. Нітрати, нітрити та нітросо сполуки, їх вплив на організм людини.</p> <p>Тема 2.4. Харчові добавки</p> <p>Тема 2.5. Генно-модифіковані організми</p> <p>Змістовий модуль 3. Впровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів</p> <p>Тема 3.1. Поняття системи НАССР в галузі</p> <p>Тема 3.2. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі</p> <p>Тема 3.3. Принципи НАССР</p>

Методи навчання	<p>Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проходять у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, виробництвом безпосередньо продуктів, оцінкою їх якості як індивідуально так і в групах; лабораторних досліджень якості сировини, готової продукції та матеріалів; конференцій; ділових та рольових ігор; наукового гуртка. Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Googleплатформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.</p>
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі E-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><u>Основна література</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник/ Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с. 2. Безродна С. М. Б40 Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Б ездодна С. М. – Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с. 3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/ Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ “Академія”. 2015. 520 с. 4. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с. 5. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с. 6. ДСТУ ISO 22000:2017. Системи управління безпечністю

	<p>харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.</p> <p>7. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 6 вересня 2005 р. № 2809-IV. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.</p>
--	---