

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

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольства Спеціальність: 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Семестр	6
Форма контролю	Залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Недашківська Наталія Володимирівна 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: NNV2020@ukr.net orcid.org/ orcid.org/0000-0001-9888-5000 Зв'язок з викладачем: +38098 78-372-15
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни «Безпека харчових продуктів» для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 64 години (лекції – 32, практичні заняття – 32), самостійна робота студентів – 56 годин.
Передумови для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Безпека харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Стандартизація продукції тваринництва», «Хімія», «Біохімія у тваринництві» вивчених на попередніх курсах.
Мета вивчення	Метою вивчення дисципліни «Безпека харчових продуктів» є

дисципліни	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.
Формат дисципліни	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. 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, Google платформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Очікувані результати навчання	<p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p>Вміти контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням всіх параметрів</p> <p>Вміти використовувати на практиці сучасні технології з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Вміти контролювати якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів</p> <p>Знати і вміти застосовувати загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус</p> <p>Знати і вміти застосовувати загальні принципи Системи контролю безпечності харчових продуктів Hazard Analysis Control Critical Points (НАССР).</p>
Структура курсу	<p><i>Змістовий модуль 1. Забезпечення якості продовольчої сировини та харчових продуктів</i></p> <p>Тема 1.1. 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. Антихарчові компоненти</p> <p>Тема 1.5. Природні токсичні компоненти</p> <p>Тема 1.6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із</p>

	<p>нових джерел харчування</p> <p>Тема 1.7. 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 нітрузо сполуки, їх вплив на організм людини.</p> <p>Тема 2.4. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики</p> <p>Тема 2.5. Харчові добавки</p> <p>Тема 2.6. 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>
<p>Методи навчання</p>	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу поняття основних технологічних прийомів, методів контролю безпечності та якості продукції.</p> <p>Під час практичних заняття застосовують нормативну документацію, рольові ігри щодо розв’язання можливих непередбачуваних ситуацій на підприємстві. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання і практичні навички, також дослідницький практикум.</p> <p>У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, GoogleMeet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram</p>
<p>Політика</p>	<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 дотримуватися 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 Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<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 ездона 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 харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.