

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

[Signature] Наталя НОВІКОВА

"02" 09 2021 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

[Signature] Наталя НОВІКОВА

Протокол засідання кафедри

інженерії харчового виробництва ХДАЕУ

від "02" 09 2021 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інспектування та експертиза харчових продуктів

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти -- другий (магістерський) рівень

Освітня програма – Харчові технології

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Галузь знань – 18 Виробництво та технології

Херсон – 2021

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Інспектування та експертиза харчових продуктів
Факультет	Біолого-технологічний
Назва кафедри	Інженерії харчового виробництва
Викладач	Ряполова Ірина Олександрівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Контактна інформація	riapolovairina11@gmail.com , kaf.foodtech@ukr.net
Графік консультацій	П'ятниця з 9.00 до 16.00
Програма дисципліни	<p>Дисципліна складається з двох змістовних частин, підсумковою формою контролю є іспит.</p> <p>Змістовна частина 1.</p> <p>Тема 1. Інспектування харчових виробництв як складова державного контролю</p> <p>Тема 2. Безпечність товарів та сучасні проблеми безпечності харчування</p> <p>Тема 3. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в харчових продуктах</p> <p>Тема 4. Ідентифікація товарів. Фальсифікація товарів, види фальсифікації</p> <p>Змістовна частина 2.</p> <p>Тема 5. Загальна класифікація і характеристика методів проведення експертизи харчових продуктів</p> <p>Тема 6. Сутність і значення ветеринарної та фітосанітарної експертизи</p> <p>Тема 7. Санітарно-гігієнічна експертиза сировини та харчових продуктів</p> <p>Тема 8. Особливості експертизи м'яса і м'ясопродуктів, риби і рибних товарів, молока і молочних продуктів, яєць та яєчних товарів</p>
Мова викладання	Українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Інспектування та експертиза харчових продуктів» направлена на формування обґрунтованих знань щодо кваліфікованої різнобічної оцінки харчової продукції як в якості інспекторів так і експертів і покликана навчити визначати фальсифікат продовольчих товарів та проводити процедуру експертизи. Знання з цього напрямку важливі для розуміння здобувача функцій перевіряючих органів та основних факторів забезпечення споживачів якісною продукцією.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Метою навчальної дисципліни є набуття здобувачами знань з теоретичних основ інспектування та експертизи харчових продуктів для випуску безпечної та якісної продукції, формування професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи продуктів харчування.
-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Завдання вивчення дисципліни	Надання здобувачам відповідної підготовки з питань інспектування харчових продуктів та їх безпеки; ознайомлення з основними способами та методами експертизи продуктів харчування; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу санітарно-гігієнічних, ветеринарних, фітосанітарних, лабораторних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження з метою оцінки їх якості і безпечності; застосування знань та сформованих навичок для вирішення проблем у своїй подальшій професійній діяльності.
-------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові)	ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. ФК 9. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. ФК 10. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН 2. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 9. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових та крафтових технологіях. ПРН 15. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.

	<p>ПРН 16. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</p> <p>ПРН 18. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2021/2022 н.р.
Семестр	II
Курс	I
Обов'язкова компонента /Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	«Технологія зберігання і транспортування харчової продукції», «Виробництво крафтових харчових продуктів»
Постреквізити	«Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	16
Практичні /Семінарські	6
Лабораторні	8
Самостійна робота	60
Форма підсумкового контролю	Іспит

7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Ноутбук, мультимедійний проектор, переносний екран, пакет програмного забезпечення Microsoft Office.
Обладнання	Термостат, холодильник, рН-метр, рефрактометр, фотоелектроколориметр, нітрат тестер, електрична плитка, мікроскопи

8. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час лабораторних і практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (20% від загальної суми балів за конкретне заняття). Перескладання відбувається у встановлений викладачем час

перескладання	або у день консультацій.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, агроінтернатура) передбачає самостійне опрацювання теми за допомогою методичних рекомендацій та практичну роботу в лабораторії кафедри. Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою лабораторної та практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лабораторних занять, виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни.
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1.							
	Тема 1. Лекція	Інспектування харчових виробництв як складова державного контролю	2				
	Самостійна робота 1	Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю товарів. Законодавство Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.				8	3
	Тема 2. Лекція 2	Безпечність товарів та сучасні проблеми безпечності харчування	2				
	Самостійна робота 2	Методи впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів				8	3

	Тема 3. Лекція 3	Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в харчових продуктах	2					
	Практична робота 1	Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів			2			3
	Самостійна робота 3	Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування				8		3
	Практична робота 2	Шкідливі чужорідні речовини та шляхи їх потрапляння в харчові продукти			2			3
	Самостійна робота 4	Характеристика та класифікація небезпечних чинників				8		3
	Тема 4. Лекція 4	Ідентифікація товарів. Фальсифікація товарів, види фальсифікації	2					
	Лабораторна робота 1	Способи та методи виявлення фальсифікації окремих груп продовольчих товарів		2				5
	Самостійна робота 5	Експертиза справжності (автентичності) – встановлення характерних показників, що відрізняють справжній (натуральний) продукт від підробки				8		2
	ПК ЗЧ1							5
Змістова частина 2.								
	Тема 5. Лекція 5	Загальна класифікація і характеристика методів проведення експертизи харчових продуктів	2					
	Практична робота 3	Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів			2			3
	Лабораторна робота 2	Органолептичні методи оцінювання харчових продуктів і умови їхнього проведення		2				5
	Самостійна робота 6	Оцінювання харчових продуктів експертними методами				6		2
	Тема 6. Лекція 6	Сутність і значення ветеринарної та фітосанітарної експертизи	2					
	Самостійна робота 7	Ветеринарно-санітарної експертизи та санітарна оцінка туш і органів у разі виявлення інфекційних та інвазійних хвороб				6		3

	Тема 7. Лекція 7	Санітарно-гігієнічна експертиза сировини та харчових продуктів	2					
	Самостійна робота 8	Проведення санітарно-гігієнічної експертизи продуктів харчування				6	5	
	Тема 8. Лекція 8	Особливості експертизи м'яса і м'ясопродуктів, риби і рибних товарів, молока і молочних продуктів, яєць та яєчних товарів	2					
	Лабораторна робота 3	Лабораторні методи аналізу продуктів харчування		4			5	
	Самостійна робота 9	Ветеринарно-санітарна експертиза яєць домашніх птахів. Правила проведення дослідження риби та рибних продуктів				6	2	
	ПК ЗЧ 2						5	

10. Форми і методи навчання

Лекція	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Інспектування та експертиза харчових продуктів» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання. Здобувачі мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовувати його під час підготовки до практичних, лабораторних занять та усіх видів контролю.
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія.
Лабораторні	Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.
Самостійна робота	За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення, аналізу конкретних ситуацій, дискусії.

11. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
<p>Методами поточного контролю дисципліни «Інспектування та експертиза харчових продуктів» є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль; контроль за результатами виконання відповідних робіт; вирішення проблемних ситуацій.</p> <p>Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>	

Підсумковий контроль за змістовою частиною

Підсумковий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних годин і має на меті перевірку засвоєння здобувачем певного ступеня знань та вмінь, що формують ці змістові частини. Реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів (підсумкове тестування за змістовною частиною).

Підсумковий контроль

Іспит відображає міру компетентності здобувача в навчальній дисципліні і проводиться у письмовій формі в обсязі навчального матеріалу.

Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення – письмова. Білети містять запитання теоретичного та практичного спрямування, тестові завдання.

Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів вищої освіти ХДАЕУ.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)										Екзамен	Підсумкова оцінка(екзамен)
Змістова частина 1					Змістова частина2						
T1	T2	T3	T4	ПК ЗЧ 1	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 2		
3	3	12	7	5	10	3	5	7	5	40	100

12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	не зараховано
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none">1. Назаренко Л.О. Експертиза продовольчих товарів: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ. 2019. 320 с.2. Якубчак М.О., Таран Т.В. Гігієна продуктів тваринного походження: підручник. Київ: ПрофКнига. 2017. 596 с.3. Назаренко Л.О. Експертиза товарів. Експертиза продовольчих товарів: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ. 2017. 312 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none">1. Wang, J., Fu, P., Gao, R. X. Machine vision intelligence for product defect inspection based on deep learning and Hough transform. <i>Journal of Manufacturing Systems</i>, 2019, 51: 52-60.2. Melnyk, V.O. Основні засади здійснення державного контролю у сфері органічного сільськогосподарського виробництва в Україні. <i>Будущее</i>, 2016, 11.3. Пахолук, О. В.; Передрій, О. І. Заходи щодо забезпечення безпеки харчових продуктів. <i>Редакційна колегія</i>, 2019, 120.4. El-Mesery, H.S., Mao, H., Abomohra, A. E.F. Applications of non-destructive technologies for agricultural and food products quality inspection. <i>Sensors</i>, 2019, 19.4: 846.5. Ряполова І.О., Воєвода Н.В. Методичні рекомендації для проведення практичних і лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Інспектування та експертиза харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня першого року навчання. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ХДАЕУ, 2021.– 48 с.6. Ряполова І.О., Воєвода Н.В. Методичні рекомендації для виконання самостійних робіт з навчальної дисципліни «Інспектування та експертиза харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня першого року навчання. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2021.– 32с.7. Гайдаш І.С., Флегонтова В.В. Вірологія: підручник. Луганськ: Луганський ДМУ, 2017. 357 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none">1. Офіційний сайт Держкомстату України URL: http://www.ukrstat.gov.ua/.2. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського URL: http://www.nbuv.gov.ua/3. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр4. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" URL: http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2809-15