

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

Гуманітарно-педагогічний факультет

“ ” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕКСПЕРТИЗА ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Галузь знань 01 «Освіта / Педагогіка»

Спеціальність 015 «Професійна освіта»

Спеціалізація 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

Факультет гуманітарно-педагогічний

Розробник: к.т.н., старш.наук. співроб., доцент кафедри технологій м'ясних, рибних та морепродуктів Любов ТКАЧЕНКО

Київ -2026

Опис навчальної дисципліни. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти систему знань щодо експертизи харчової продукції із застосуванням новітніх методик і сучасних методів за рахунок виявлення недоброякісної, фальсифікованої та небезпечної харчової продукції, на основі оволодіння понять якості харчової продукції та сучасних систем управління якістю.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>«Професійна освіта»</i>	
Освітньо-професійна програма	<i>Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект(робота)(за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни Для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма навчання	
	Денна	Заочна
Рік підготовки(курс)	<i>III курс</i>	-
Семестр	6	-
Лекційні заняття	<i>45 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>45 год.</i>	
Лабораторні заняття	.	
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>6 год.</i>	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Експертиза та управління якістю харчових продуктів» опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок: щодо проведення експертизи харчової продукції, оволодіння сучасними способами і методами експертизи сировини, напівфабрикатів і готової харчової продукції; щодо поняття якості харчової продукції, відповідного законодавства та нормативних документів для систем управління якістю в Україні, а також у країнах ЄС та інших країнах.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Експертиза та управління якістю харчових продуктів»: «Теоретичні основи харчових технологій », «Загальні технології харчової промисловості».

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;

ЗК 3. здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

ЗК 6. здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

ЗК 7. здатність працювати в команді;

ЗК 9. навички здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. прагнення до збереження навколишнього середовища;

ЗК 12. здатність спілкуватися іноземною мовою;

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 1. здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

СК 3. здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

СК8 Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

ПРН 3. вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

ПРН 7. організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

ПРН 10. впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

ПРН 17. організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;

ПРН 19. підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	У тому числі					усього	У тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1. Теоретичні основи та методи експертизи харчових продуктів														
Тема 1. Основні поняття, експертизи харчової продукції. Об'єкти, суб'єкти, методи та засоби експертизи харчових продуктів.	1	10	2	2			6		-	-	-	-	-	
Тема 2. Експертиза та управління якістю харчових продуктів. Ідентифікація як складова експертизи харчової продукції.		14	4	4			6							
Тема 3. Класифікація та характеристика методів проведення експертизи харчових продуктів.		12	3	3			6							
Тема 4. Сутність санітарно-гігієнічної експертизи різних видів харчових продуктів		14	4	4			6							
Тема 5. Експертиза зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції.		16	4	4			8							
Тема 6. Експертиза молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів		14	4	4			6							
Тема 7. Експертиза фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.		16	4	4			8							
Разом за модулем 1		96	25	25			46							
Модуль 2. Системи управління якістю харчових продуктів														
Тема 8. Еволюція основоположних концепцій управління якістю.		14	2	2			10							
Тема 9. Вітчизняні системи управління якістю харчової		16	2	4			10							

продукції.												
Тема 10. Міжнародні стандарти з управління якістю харчової продукції.		14	4	4			6					
Тема 11. Управління безпекою харчових продуктів на основі принципів НАССР		14	4	4			6					
Тема 12. Міжнародний досвід розвитку системи управління якістю харчової продукції.		14	4	4			6					
Тема 13. Законодавче регулювання використання харчових добавок в Україні та світі.		12	4	2			6					
Разом за модулем 2		84	20	20			44					
Усього годин		180	45	45			90					

3. Теми лекцій

№з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні поняття, експертизи харчової продукції. Об'єкти, суб'єкти, методи та засоби експертизи харчових продуктів.	2
2	Експертиза та управління якістю харчових продуктів. Ідентифікація як складова експертизи харчової продукції.	4
3	Класифікація та характеристика методів проведення експертизи харчових продуктів.	3
4	Сутність санітарно-гігієнічної експертизи різних видів харчових продуктів.	4
5	Експертиза зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції.	4
6	Експертиза молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів	4
7	Експертиза фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.	4
8	Еволюція основоположних концепцій управління якістю.	2
9	Вітчизняні системи управління якістю харчової продукції.	2
10	Міжнародні стандарти з управління якістю харчової продукції.	4
11	Управління безпекою харчових продуктів на основі принципів НАССР	4
12	Міжнародний досвід розвитку системи управління якістю харчової продукції.	4

13	Законодавче регулювання використання харчових добавок в Україні та світі.	4
----	---	---

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Інформаційні джерела експертизи харчових продуктів.	4
2	Правила і порядок проведення експертизи різних видів харчової продукції.	3
3	Санітарно-гігієнічна експертизи різних видів харчових продуктів.	4
4	Експертиза та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної продукції.	4
5	Експертиза та методи виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	4
6	Експертиза та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів.	4
7	Експертиза та методи виявлення фальсифікації , яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	2
8	Експертиза та методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції, меду та кондитерських виробів.	4
9	Експертиза та методи виявлення фальсифікації виноробної та лікєро-горілочної продукції.	4
10	Вітчизняні системи управління якістю харчової продукції.	4
11	Міжнародні стандарти з управління якістю харчової продукції.	4
12	Безпека харчових продуктів на основі принципів HACCP.	2
13	Системи управління якістю харчової продукції в різних країнах.	4

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Нормативна документація як засіб експертизи харчової продукції.	6
2	Класифікація існуючих методів експертизи якості харчових продуктів.	6
3	Дослідження сучасних видів експертизи продовольчої сировини тваринного походження.	6
4	Дослідження сучасних видів експертизи продовольчої сировини рослинного походження.	6
5	Вивчення існуючих способів підготовки проб до аналізу.	8
6	Сенсорні методи експертизи м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	6
7	Фізико-хімічні методи експертизи м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	8
8	Сенсорні методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	10
9	Фізико-хімічні методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	10

10	Сенсорні методи експертизи молока, молочних та кисломолочних продуктів.	6
11	Фізико-хімічні методи експертизи молока, молочних та кисломолочних продуктів.	6
12	Використання системи НАССР у сфері управління безпекою харчових продуктів.	6
13	Стандарти Кодексу Аліментаріус на всі основні види харчових продуктів.	6

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- екзамен.

7. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод навчання шляхом лабораторних досліджень ;
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- самостійна робота (виконання завдань).

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з чинним «Положенням про екзамен та заліки у НУБіП України» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8).

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи та методи експертизи харчових продуктів		
Лекція 1. Основні поняття, експертизи харчової продукції . Об'єкти, суб'єкти, методи та засоби експертизи харчових продуктів.	Знати: основні поняття, об'єкти, суб'єкти, методи та засоби експертизи харчових продуктів.	
Практична 1. Інформаційні джерела експертизи харчових продуктів.	Знати: інформаційні джерела експертизи харчових продуктів.	5
Лекція 2. Експертиза та управління якістю харчових продуктів. Ідентифікація як складова експертизи		

харчової продукції.		
Практична 2. Правила і порядок проведення експертизи різних видів харчової продукції.	Знати: порядок проведення експертизи різних видів харчової продукції.	5
Лекція 3. Класифікація та характеристика методів проведення експертизи харчових продуктів.	Знати: методи проведення експертизи харчових продуктів.	
Лекція 4. Сутність санітарно-гігієнічної експертизи різних видів харчових продуктів.		
Практична 3,4. Санітарно-гігієнічна експертизи різних видів харчових продуктів.	Знати: порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи різних видів харчових продуктів.	10
Лекція 5. Експертиза зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції.		
Практична 5. Експертиза та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної продукції.	Знати: порядок проведення та методи експертизи зерноборошняної продукції, рибної та м'ясної продукції.	5
Лекція 6. Експертиза молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.		
Практична 6. Експертиза та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів.	Знати: методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів та проведення експертизи.	5
Лекція 7. Експертиза фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.		
Практична 7. Експертиза та методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.	Знати: методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів та проведення експертизи.	5
Самостійна робота 1,2,3. Нормативна документація як засіб експертизи харчової продукції. Класифікація	Знати: нормативну документацію. Класифікацію методів експертизи якості харчових продуктів.	10

існуючих методів. експертизи якості харчових продуктів. Вивчення існуючих способів підготовки проб до аналізу.		
Самостійна робота 4,5. Дослідження сучасних видів експертизи продовольчої сировини тваринного походження. Дослідження сучасних видів експертизи продовольчої сировини рослинного походження.	Знати: сучасні види експертизи продовольчої сировини рослинного та тваринного походження.	10
Самостійна робота 6,7. Сенсорні методи експертизи м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів. Фізико-хімічні методи експертизи м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	Знати: сенсорні та фізико-хімічні методи експертизи м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	5
Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Модуль 2. Системи управління якістю харчових продуктів в.		
Лекція 8. Еволюція основоположних концепцій управління якістю.		
Практична 8. Сенсорні методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	Знати: сенсорні експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	10
Лекція 9. Вітчизняні системи управління якістю харчової продукції.		
Практична 9. Фізико-хімічні методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	Знати: фізико-хімічні методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	5
Лекція 10. Міжнародні стандарти з управління якістю харчової продукції.		
Практична 10. Вітчизняні системи управління якістю харчової продукції.	Знати: вітчизняні та закордонні системи управління якістю харчової продукції.	5
Лекція 11. Управління безпекою харчових продуктів на основі		

принципів HACCP		
Практична 11. Міжнародні стандарти з управління якістю харчової продукції.	Знати: безпека харчових продуктів на основі принципів HACCP; міжнародні стандарти з управління якістю харчової продукції.	10
Лекція 12. Міжнародний досвід розвитку системи управління якістю харчової продукції.		
Практична 12. Системи управління якістю харчової продукції в різних країнах.	Знати: системи управління якістю харчової продукції в різних країнах.	10
Лекція 13. Законодавче регулювання використання харчових добавок в Україні та світі.		
Практична 13. Системи управління якістю харчової продукції в різних країнах. Законодавче регулювання використання харчових добавок	Знати: організацію управління якістю харчової продукції в різних країнах Законодавчі основи використання харчових добавок .	10
Самостійна робота 8,9. Сенсорні методи експертизи молока, молочних та кисломолочних продуктів. Фізико-хімічні методи експертизи молока, молочних та кисломолочних продуктів.	Знати: сенсорні та фізико-хімічні методи експертизи молочних та кисломолочних продуктів	5
Самостійна робота 10, 11. Сенсорні та методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	Знати: сенсорні та фізико-хімічні методи експертизи риби, рибної продукції, морепродуктів.	5
Самостійна робота 12,13. Використання системи HACCP у сфері управління безпекою харчових продуктів. Стандарти Кодексу Аліментаріус на всі основні види харчових продуктів.	Знати: принципи системи HACCP . Стандарти Кодексу Аліментаріус.	10
Модульна контрольна робота 2.	.	30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		
Екзамен	30	

8.2 Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо едлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватися індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіПУ країни eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=> (розробляється).
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Федорів В.М., Семенов О.М., Підлісний В.В. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летуца Т.М., Науменко М.О. Центр навчальної літератури, 2022. 272 с.
3. Виявлення фальсифікатів у харчових продуктах: методичні рекомендації. Укладачі: Шабаліна А.Г., Короткий О.Г., Цейслер Ю.В., Пенчук Ю.М., Фалалєєва Т.М. Навчально-науковий центр «Інститут біології та медицини» Київського національного університету імені Тараса Шевченка. 2022. 32 с.
4. Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів :

пакет комплексних контрольних завдань / укл. : А. А. Дубініна, Т. М. Попова. ХДУХТ, 2018.

5. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.

6. Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпечності харчових продуктів: Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5.

7. Євлаш В. В. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]: навч. посібник / В. В. Євлаш, С. О. Самойленко, Н. О. Отрошко, І. А. Буряк. Х.: ХДУХТ, 2016. 336 с.

8. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навч. посібник [Електронний ресурс] / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 524 с.

9. Данько Т.І. Ідентифікація товарів: сутність та основні товарознавчі аспекти // Т.І. Данько, Н.П. Яворська / Економіка і суспільство. – 2017. – №9. – С. 391-395.

10. Довідник товарознавця. Продовольчі товари: навч. посіб. / С.В. Князь, А.Г. Загородній, М.В. Римар [та ін.]; за ред. д-ра екон. наук, проф. С.В. Князя. – Львів: Львівська політехніка, 2016. – 340 с.

11. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна та ін. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.

12. Павлов В.І. Формування системи ідентифікації товарів в Україні: монографія / В.І. Павлов, Л.А. Акімова. – Рівне: НУВГП, 2013. – 178 с.

13. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» [Електронний ресурс]: Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua.