



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма Харчові технології
Рік навчання 2024/25, семестр 7
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Адамчук Леонора Олександрівна
leonora.adamchuk@gmail.com
leonora.adamchuk@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5084>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета полягає у формуванні в здобувачів вищої освіти системи знань із застосування сучасних методів встановлення та контролю за фальшуванням, виявлення дефектів, недоброякісного та небезпечного продовольства через набуття ними теоретичних знань, практичних навичок у проведенні ідентифікації, способів і методів виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів і готової харчової продукції.

Завданнями є: набуття здобувачами вищої освіти теоретичних і практичних основ ідентифікації та методів виявлення фальсифікації харчової продукції; формування знань, що дозволяють зрозуміти критерії та показники ідентифікації харчової продукції; розвиток практичного досвіду із застосування способів виявлення фальсифікації харчової продукції; набуття професійних навичок з ідентифікації та технологічної експертизи харчової продукції; розвиток навичок роботи з нормативними документами у сфері ідентифікації та запобіганні фальшування харчової продукції.

Набуття компетентностей

Загальні компетентності:

- ЗК 1 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- ЗК 4 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 6 Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 7 Здатність працювати в команді.
- ЗК 9 Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК1 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3 Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки 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:

ПРН1 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН27 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1. Суть та основні аспекти ідентифікації харчової продукції				
Тема 1. Основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції	2/2	Розуміти мету і завдання вивчення дисципліни. Знати основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції	Виконання лабораторного заняття: Ідентифікація та способи виявлення фальсифікації зерноборошняно і продукції	10
Тема 2. Об'єкти, суб'єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції	2/2	Знати об'єкти, суб'єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції. Вміти застосовувати знання на лабораторних роботах	Виконання лабораторного заняття: Ідентифікація та способи виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції	10
Тема 3. Ідентифікація як складова експертизи харчової продукції	2/2	Знати основи харчової експертизи, зокрема добре орієнтуватися у сфері ідентифікації. Вміти застосовувати експрес методи харчової експертизи.	Виконання лабораторного заняття: Способи фальсифікації м'ясних напівфабрикатів та методи її виявлення Захист звітів щодо виконання самостійних робіт	10
Змістовний модуль 2. Фальсифікація харчової продукції				
Тема 4. Сутність, види, наслідки, заходи	2/2	Знати сутність, види, наслідки, заходи	Виконання лабораторного заняття:	10

попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції		попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції. Вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації	Інформаційна оцінка та способи виявлення фальсифікації молочних продуктів	
Тема 5. Ідентифікація та виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції	2/2	Знати принципи ідентифікації та вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції	Виконання лабораторного заняття: Експертиза яєць та яєчних товарів	10
Тема 6. Ідентифікація та виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів	2/2	Знати принципи ідентифікації та вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів	Виконання лабораторного заняття: Ідентифікація меду та кондитерських виробів	10
Тема 7. Ідентифікація та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікеро-горілчаної продукції, меду та кондитерських виробів	3/3	Знати принципи ідентифікації та вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікеро-горілчаної продукції, меду та кондитерських виробів. Бути готовим та здатним застосовувати здобуті знання під час професійної діяльності.	Виконання лабораторного заняття: Способи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції; Способи виявлення фальсифікації лікеро-горілчаної продукції. Захист звітів щодо виконання самостійних робіт	10
Всього за навчальну роботу				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Лабораторні й самостійні 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). Лабораторні й самостійні роботи у вигляді рефератів, презентацій 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 відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Центрер навчальної літератури, 2022. 272 с.

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.

Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів : пакет комплексних контрольних завдань / укл. : А. А. Дубініна, Т. М. Попова. ХДУХТ, 2018.

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.

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.

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.