



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕОРЕТИЧНІ ТА ЗАКОНОДАВЧІ ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (6 кредитів)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача</b>	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380664168700
<b>Е-mail:</b>	<a href="mailto:I.Kobasa@chnu.edu.ua">I.Kobasa@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7590">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7590</a>
<b>Консультації</b>	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Якість і безпечність харчової продукції – найважливіші складові, від яких залежить здоров'я населення та збереження його генофонду. У зв'язку з погіршенням екологічних і кліматичних умов, не дотриманням умов вирощування сировини та порушенням технологічних процесів виробництва, існує небезпека зниження якості харчової продукції, а також забруднення її шкідливими речовинами хімічного та біологічного походження. Тому питання, які охоплюють теоретичні та законодавчі основи безпеки харчової продукції, методи контролю її якості та безпечності, можливі види забруднення та фальсифікації, – актуальні та є призначенням даної навчальної дисципліни.

*Мета навчальної дисципліни:* формування у здобувачів системи знань щодо засвоєння ними теоретичних і законодавчих основ безпеки харчової продукції, класифікації небезпечних чинників і критеріїв безпечності харчових продуктів; ознайомлення з міжнародними нормативно-правовими засадами й основними завданнями та пріоритетами державної політики України в галузі безпеки продуктів харчування, оволодіння методами контролю якості сировини і харчових продуктів та технологічного процесу їх виготовлення; розуміння перспектив використання сучасних методів аналізу для визначення небезпечних речовин у продуктах харчування.

## НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	
<b>Тема 1</b>	Екологічні та соціальні аспекти безпеки харчових продуктів. Сучасні проблеми безпеки харчування. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Основні види забруднюючих речовин харчових продуктів.
<b>Тема 2</b>	Міжнародна система безпеки харчових продуктів. Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство. Кодекс Аліментаріус.
<b>Тема 3</b>	Система гарантування безпеки харчових продуктів – HACCP. Стандарти серії ISO22000. Законодавство ЄС з безпеки харчових продуктів.
<b>Тема 4</b>	Вилучення з обігу, переробка, утилізація та знищення неякісної та небезпечної продукції.
<b>МОДУЛЬ 2. НЕБЕЗПЕЧНІ ЧИННИКИ, ЇХ ІДЕНТИФІКАЦІЯ, АНАЛІЗ ТА КОНТРОЛЬ</b>	
<b>Тема 5</b>	Контамінація продуктів харчування хімічними та біологічними ксенобіотиками. Критерії безпеки харчових продуктів. Канцерогенні речовини в харчових продуктах.
<b>Тема 6</b>	Соціоекологічні проблеми безпеки генетично модифікованих організмів. Методи визначення ГМО у продуктах харчування.
<b>Тема 7</b>	Пестициди у навколишньому середовищі та харчових продуктах. Сучасні уявлення про реальну небезпеку пестицидів. Методи аналізу харчових продуктів.

### ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

**Форми навчання:** проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, інтерактивні заняття з навчанням одних студентів іншими, інтегровані заняття, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle. Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчової продукції» використовуються наступні методи навчання: словесні (навчальна лекція), індуктивний, репродуктивний, проблемно-пошукові, наочний.

### ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

**Поточний контроль:** усний контроль (у ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; презентація самостійної роботи; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт). **Підсумковий контроль** – екзамен.

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів. Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

## ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» [https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets\\_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf)
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7590> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

*Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

*(покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри)* <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskia-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tehnolohii/>