



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОЦІНКА БЕЗПЕКИ І ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (6,0 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 (-ів)</b>	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylyivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylyivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380509351442
<b>Е-mail:</b>	o.sema@chnu.edu.ua
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2149">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2149</a>
<b>Консультації</b>	Онлайн консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна “Оцінка безпеки харчових продуктів” є однією з базових дисциплін, вивчення якої необхідно для підготовки спеціалістів у сфері виробництва продуктів харчування на сучасному рівні у дослідній та виробничій діяльності. Однією з головних проблем харчування є проблема якості і безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів, оскільки їжа може бути джерелом та носієм великої кількості потенційно небезпечних та токсичних речовин хімічного та біологічного походження.

Мета навчальної дисципліни: засвоєння студентами знань з правових, економічних та організаційних аспектів забезпечення безпеки та оволодіння практичними навичками експертизи харчових продуктів за показниками безпеки, оволодіння студентами організаційних аспектів забезпечення безпеки та практичними навичками експертизи продовольчої сировини і товарів за показниками безпеки.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ВИДИ ЗАБРУДНЮЮЧИХ РЕЧОВИН ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	
<b>Тема 1</b>	Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Основні шляхи забруднення продуктів.
<b>Тема 2</b>	Забруднення харчових продуктів радіонуклідами та токсичними металами. Характеристика найбільш небезпечних елементів. Принципи радіозахисного харчування. Металічні забруднення. Джерела надходження нітратів і нітритів у харчові продукти.
<b>Тема 3</b>	Харчові добавки. Їх використання у продуктах харчування.

	Класифікація харчових добавок відповідно до Європейської цифрової кодифікації. Гігієнічна регламентація харчових добавок у продуктах.
<b>Тема 4</b>	Пестициди, їх класифікації. Регулятори росту рослин (природні та штучні), їх вплив на організм людини. Діоксини, полі циклічні ароматичні і хлоровмісні вуглеводи, їх джерела.
<b>Тема 5</b>	Нітрати, нітрити і нітрозосполуки. Основні джерела надходження. Токсикологічна характеристика. Засоби зниження вмісту нітратів у харчових продуктах.
<b>МОДУЛЬ 2. ШЛЯХИ ПРОНИКНЕННЯ ТОКСИКАНТІВ В ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ</b>	
<b>Тема 6</b>	Забруднення харчових продуктів мікроорганізмами, їх метаболітами та мікотоксинами. Мікотоксини, їх класифікація, вплив на організм людини, способи детоксикації. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів. Нормативне регулювання виробництва, харчове токсико-гігієнічне оцінювання.
<b>Тема 7</b>	Антибактеріальні речовини (антибіотики, сульфаніламід, нітрофуран). Гормональні препарати. Транквілізатори. Антиоксиданти в тваринницьких кормах. Їх негативний вплив на організм людини через тваринницьку продукцію. Гормональні препарати. Біологічно активні добавки у харчуванні людини. Нутріцевтики, парфармацевтики, еубіотики.
<b>Тема 8</b>	Соціальні токсиканти. Кофеїновмісні напої, паління та тютюновий дим. Алкогольні напої.

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми навчання:** оформлення лабораторних робіт та їх захист, усна відповідь студента, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, домашні самостійні роботи.

**Методи навчання:** словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо), методи візуалізації результатів (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали тощо), робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** усні відповіді на лабораторних заняттях, захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, письмові контрольні роботи, домашні самостійні роботи: теоретичні, експериментальні.

**Підсумковий контроль** – екзамен.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

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

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **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/xellulcg/etychnyi-kodeks-chemivetskoho-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. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”: <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2149>.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Оцінка безпеки харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*  
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>