

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

Інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра Хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**Теоретичні основи безпеки харчових продуктів**

обов'язкова

**Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів»**

**Спеціальність 181 Харчові технології**

**Галузь знань 18 Виробництво і технології**

**Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)**

**Інститут біології, хімії та біоресурсів**

**Мова навчання українська**

Розробники: Кобаса Ігор Михайлович, зав. кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, д.х.н., проф.

**Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/122>**

**Контактний тел.** 0664168700

**E-mail:** [i.kobasa@chnu.edu.ua](mailto:i.kobasa@chnu.edu.ua)

**Сторінка курсу в Moodle** <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2617>

**Консультації**

Онлайн консультації за попередньою домовленістю Viber (+380664168700) в  
понеділок 14.30 до 15.30



## 6.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	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
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Загальна характеристика безпеки харчових продуктів</b>											
<b>Тема 1.</b> Основні поняття безпеки харчових продуктів.	23	2	-	6	-	15	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 2.</b> Теоретико-методологічні засади безпеки харчової продукції.	28	2	-	6	-	20	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 3.</b> Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції.	30	2	-	8	-	20	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 4.</b> Нормування контамінантів у харчових продуктах та критерії безпеки харчової продукції.	23	2	-	6	-	15	-	-	-	-	-	-
Разом за ЗМ1	104	8	-	26	-	70	-	-	-	-	-	-
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 2. Основні види забруднення харчових продуктів</b>											
<b>Тема 5.</b> Природа, класифікація та основні види забруднювачів продуктів харчування	28	2	-	6	-	20	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 6.</b> Екотоксикологічна і санітарно-гігієнічна характеристика важких металів в продовольчій сировині та продуктах харчування	23	2	-	6	-	15	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 7.</b> Інструментальні, фізико-хімічні, хімічні та мікробіологічні методи оцінювання якості та безпеки харчових продуктів.	25	3	-	7	-	15	-	-	-	-	-	-
Разом за ЗМ 2	76	7	-	19	-	50	-	-	-	-	-	-
<b>Усього годин</b>	180	15	-	45	-	120	-	-	-	-	-	-

### 6.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Опрацювання лекційних матеріалів.
2	Підготовка до лабораторних занять.
3	Основні нормативні документи, які визначають заходи безпеки харчових продуктів.
4	Групи небезпечних речовин, які можуть потрапити до організму людини з їжею.
5	Функції Національної комісії України з Кодексу Аліментаріуса.
6	Принципи загального продовольчого закону.
7	Небезпечні чинники в харчовому виробництві: загальна характеристика та класифікація.
8	Критерії, що визначають токсичну дію ксенобіотиків.
9	Система аналізу безпеки за критичними точками.

\* ІНДЗ – для змістового модуля, або в цілому для навчальної дисципліни за рішенням кафедри (викладача).

### 7. Система контролю та оцінювання

#### Види та форми контролю

Формами поточного контролю є: оформлення лабораторних робіт та їх захист, усна відповідь студента, тестування.

Формою підсумкового контролю є екзамен.

#### Засоби оцінювання

Контрольні роботи та модульне тестування.

#### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)							Екзамен	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль №2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	30	100
10	10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів.

## 8. Рекомендована література – основна

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.
2. Дубініна А.А. Токсичні речовини і методи їх визначення / А. А. Дубініна [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 106 с.
3. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 278 с.
4. Лекції з дисципліни Безпечність товарів: для студентів ступеня «бакалавр» / О.В.Роженко // М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємництва і торгівлі. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 130 с.
5. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: ВЦ "Академія", 2011. – 520 с.
6. Кричківська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХП», 2017. – 98 с.
7. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник / П.Х. Пономарьов, Сирохман І.В. – К. : Лібра, 1999. – 272 с.
8. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Р. Дмитрієвич; за ред. Л.М. Крайнюк. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
9. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посібник / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець та ін. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с.