

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ – ЗАПОРУКА ВІДПОВІДАЛЬНОГО СПОЖИВАЧА

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

ВИКЛАДАЧ

Газзаві-Рогозіна Людмила Вікторівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук 16.00.06 Гігієна тварин та ветеринарна санітарія

Вчене звання - доцент кафедри медичної паразитології та тропічних хвороб

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 10 методичних розробок;
- співавторка 14 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0972143881

електронна пошта

gazzavi@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей про екобезпеку продовольчої сировини і харчових продуктів; поліпшення виробництва та безпечності продуктів харчування; розроблення конкретних рекомендацій щодо виробництва та застосування нових продуктів та харчових добавок, їх санітарно-гігієнічної оцінки, запобігання утворенню токсичних сполук під час зберігання продуктів та технологічної обробки
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій/ індивідуальне опитування, контроль виконання завдання• здатність аналізувати і обрати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності/ Індивідуальне опитування, контроль виконання завдання• здатність користуватися нормативними документами / індивідуальне опитування, контроль виконання завдання• здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів/ індивідуальне опитування, контроль виконання завдання.• здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації / індивідуальне опитування, контроль виконання завдання• здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач / індивідуальне опитування, контроль виконання завдання.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування на освітню компоненту	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ПОНЯТТЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ

Лекція 1.	Вступна. Забруднювачі хімічної та біологічної природи. Принципи нормування у харчових продуктах. Поняття якості і безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів.	Лабораторні заняття 1 (ЛЗ 1)	Санітарно-гігієнічна оцінка основних груп харчових продуктів. Визначення нітритів, аміаку, сірководню, крохмалю у ковбасних виробках	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття якості продовольчої сировини і харчових продуктів. Поняття безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів. 2. Забруднення харчових продуктів важкими металами. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами. Забруднення нітратами та нітритами. Класифікація видів небезпек по ступеню ризику. Навколишнє середовище – основне джерело забруднення сировини і харчових продуктів. 3. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів. Мікробіологічні контамінанти. Мікотоксини грибів. 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів. Паразитарні контамінанти. Безпека від уражень шкідниками 5. Харчові добавки, їх значення та токсикометрія. Методи контролю за вмістом чужерідних речовин у харчових продуктах. Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів щодо забруднювачів. 6. Методи визначення фальсифікації харчової сировини. Основні принципи зниження шкідливих речовин у харчовій
Лекція 2.	Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів. Забруднювачі хімічної природи.	ЛЗ 2	Методика розрахунку ГДК токсичних речовин у нових видах харчових продуктів		
Лекція 3.	Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів. Мікробіологічні контамінанти. Мікотоксини грибів.	ЛЗ 3	Визначення показника «мікробіологічна стабільність» продуктів переробки плодів та овочів. Мікотоксини та їх продуценти. Визначення забрудненості борошна спориннею.		
Лекція 4.	Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів. Паразитарні контамінанти. Безпека від уражень шкідниками	ЛЗ 4	Дослідження м`яса риби, ураженої личинками <i>Anisakidae</i> . Визначення зараженості продуктів запасу комахами та кліщами.		

продукції. Нормування та регламентація вмісту ксенобіотиків у продовольчій сировині, напівфабрикатів, готової продукції харчових виробництв.

Модуль 2. МЕТОДИ АНАЛІЗУ БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ, НАПІВФАБРИКАТІВ, ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Лекція 5.	Екологія харчових продуктів та її вплив на здоров'я людини. Токсиметрія харчових добавок.	ЛЗ 5	Методи контролю за вмістом чужерідних речовин у харчових продуктах. Харчові добавки, методи їх визначення.	Самостійна робота
Лекція 6.	Фальсифікація харчових продуктів. Нормування та регламентація ксенобіотиків. Санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів.	ЛЗ 6	Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс, М. Л. Серік, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна // – Х. : ХДУХТ, 2019. – 246 с.
2. Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. –К.: Академія, 2011. – 520 с.
3. Закон України «Про вилучення, знищення та подальше використання неякісної та небезпечної продукції».
4. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».
5. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб: У 2 ч. – Ч . II. Основи гігієни та безпеки харчування /О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін. –Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.
6. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В. та інші. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування. Суми, ВАТ, видавництво «Козачий вал», 2004, ч.І – 352 с., ч. II – 278 с.
7. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Горбань В.Г. та ін. фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів. – Харків: Світ книг, 2016. – 554с.

Методичне забезпечення

1. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Навчальний посібник–практикум / В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, І.С. Пілюгіна, Л.І. Сеногонова. – Світ книг, 2021. – 156 с.
- 2.Екобезпека продовольчої сировини і харчових продуктів : Навчально методичний посібник до виконання лабораторних робіт / О.П. Прісс // – Мелітополь: ТДАТУ, 2016. – 119 с.
- 3.Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції : Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт / О.І. Вічко, Г.В. Карпик // – Тернопіль, 2017. – 76 с.
- 4.Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: практикум для здобувачів вищої освіти / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сеногонова – Х. : ХДУХТ, 2020. – 208 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.