

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
на засіданні кафедри технологій в  
ресторанному господарстві, готельно-  
ресторанної справи та підприємництва  
Протокол №1 від 26.08.2024 р.  
Завідувач кафедри



**О. А. Ніколайчук**

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

Ступінь: магістр

**Кількість кредитів ЄКТС 6**

Розробник: Слащева А. В.,  
к. т. н., доцент

2024 – 2025 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>6</b>
Загальна кількість годин	<b>180</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>48</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>16</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>116</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>7,25</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – одержання майбутніми магістрами знань з питань безпеки продуктів харчування та формування в них сучасного наукового світогляду в області харчової безпеки.

**Завдання:** надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; ознайомлення із класифікацією шкідливих факторів навколишнього середовища, видами контамінації харчових продуктів і шляхами зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах; розгляд основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів.

**Предмет:** сучасні уявлення про технологічні способи зниження впливу шкідливих природних і хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини.

### **Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Харчова безпека та базисні регламенти її оцінки. Класифікація шкідливих компонентів їжі

Тема 2. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях. Технологічні способи збереження харчової та біологічної цінності харчових продуктів

Тема 3. Алергени. Антиаліментарні, токсичні та інші природні шкідливі компоненти. Технологічні основи зниження їх негативного впливу

Тема 4. Небезпеки фальсифікації харчових продуктів та їх контамінації через посуд, пакувальні та допоміжні матеріали, миючі засоби

Тема 5. Хімічні ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу

Тема 6. Проблеми біобезпеки генно-модифікованих організмів

Тема 7. Харчові добавки: технологічні особливості використання та токсико-гігієнічна регламентація харчових добавок в продуктах і раціонах харчування

Тема 8. Соціальні токсиканти та способи зниженн їх негативного впливу на здоров'я людини

Тема 9. Сучасні концепції харчування в умовах шкідливого впливу екологічних факторів. Дієтичні добавки як «харчова підтримка» здоров'я людини

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
<b>Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу</b>					
Тема 1. Харчова безпека та базисні регламенти її оцінки. Класифікація шкідливих компонентів їжі	22	6	2		14
Тема 2. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях. Технологічні способи збереження харчової та біологічної цінності харчових продуктів	22	6	2		14
Тема 3. Алергени. Антиаліментарні, токсичні та інші природні шкідливі компоненти. Технологічні основи зниження їх негативного впливу	22	6	2		14
Тема 4. Небезпеки фальсифікації харчових продуктів та їх контамінації через посуд, пакувальні та допоміжні матеріали, миючі засоби	22	6	2		14
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>88</b>	<b>24</b>	<b>8</b>		<b>56</b>
<b>Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу</b>					
Тема 5. Хімічні ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу	22	6	2		14
Тема 6. Проблеми біобезпеки генно-модифікованих організмів	21	6	2		13
Тема 7. Харчові добавки: технологічні особливості використання та токсико-гігієнічна регламентація харчових добавок в продуктах і раціонах харчування	18	6	2		10
Тема 8. Соціальні токсиканти та	17	4			13

способи зниження їх негативного впливу на здоров'я людини					
Тема 9. Сучасні концепції харчування в умовах шкідливого впливу екологічних факторів. Дієтичні добавки як «харчова підтримка» здоров'я людини	14	2	2		10
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>92</b>	<b>24</b>	<b>8</b>		<b>60</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>48</b>	<b>16</b>		<b>116</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<b>Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу</b>		
1	Семінар запитань і відповідей Харчова безпека та базисні регламенти її оцінки. Класифікація шкідливих компонентів їжі	2
2	Семінар – дискусія Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях. Технологічні способи збереження харчової та біологічної цінності харчових продуктів	2
3	Семінар – дискусія Алергени. Антиаліментарні, токсичні та інші природні шкідливі компоненти. Технологічні основи зниження їх негативного впливу	2
4	Семінар – дискусія Небезпеки фальсифікації харчових продуктів та їх контамінації через посуд, пакувальні та допоміжні матеріали, миючі засоби	2
<b>Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу</b>		
5	Семінар – дискусія Хімічні ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу	2
6	Семінар – дискусія Проблеми біобезпеки генно-модифікованих організмів	2
7	Семінар – дискусія Харчові добавки: технологічні особливості використання та токсико-гігієнічна регламентація харчових добавок в продуктах і раціонах харчування	2
8	Семінар – дискусія Сучасні концепції харчування в умовах шкідливого впливу екологічних факторів. Дієтичні добавки як «харчова підтримка» здоров'я людини	2
	<b>Всього</b>	<b>16</b>

## 5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу</b>						
Тема 1	2		2			4
Тема 2	2		2			4
Тема 3	2		2			4
Тема 4			2		10	12
Разом змістовий модуль 1	6		8		10	24
<b>Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу</b>						
Тема 5	2		2			4
Тема 6	2		1			3
Тема 7	2			6		8
Тема 8			1		10	11
Разом змістовий модуль 2	6		4	6	10	26
Всього	12		12	6	20	50

### Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

### Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	
75-79	C	
70-74	D	4, «добре»
60-69	E	
35-59	FX	3, «задовільно»
0-34	F	
		2, «незадовільно»