МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«26» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«26» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Експертиза харчових продуктів»
ступінь вищої освіти – магістр
галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальність – G13 Харчові технології
освітня програма – Крафтові харчові технології

Кафедра товарознавства та експертизи в митній справі

Силабус склав(ла) професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, д.т.н., професор Світлана ЯГЕЛЮК

Силабус затверджений на засіданні кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, протокол № 11 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри к.т.н., доцент Олена ПАХОЛЮК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Крафтові харчові технології», протокол № 12 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Крафтові харчові технології» д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/494

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Експертиза харчових продуктів»

Освітня програма	Крафтові харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	G Інженерія, виробництво та будівництво / G13 Харчові технології
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин, семестр 1
Форма контролю	екзамен
Викладач(і)	д.т.н., професор Світлана ЯГЕЛЮК

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Сформувати у здобувачів знання та навички щодо пошуку, аналізу й оцінювання інформації з різних джерел, використання сучасних методів, обладнання та програмного забезпечення для проведення експертизи, забезпечення якості й безпечності харчових продуктів та науково обґрунтованого прийняття рішень у сфері харчових технологій.

Завдання: - вільно оперувати основними термінами та визначеннями;
- знати та правильно застосовувати основні нормативні документи (стандарти) під час проведення експертизи харчових продуктів і володіти технікою їх використання;
- організовувати та поетапно здійснювати різні види експертиз;
- аналізувати результати експертиз і формулювати на їх основі обґрунтовані висновки;
- підготовлювати та оформлювати експертні висновки відповідно до вимог.

Пререквізити: знання фундаментальних наук, а також фахові знання

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

ЗК01 — Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК02 — Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК04 — Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

СК01 — Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК02 — Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК05 — Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК06 — Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Лаб. денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
Змістовий модуль 1. Технологія та організація проведення експертизи харчових продуктів рослинного походження								

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
1	Тема 1. Організація та проведення експертизи якості харчових продуктів. Блок-схема проведення експертизи якості харчових продуктів. Засоби та методи проведення експертизи якості харчових продуктів	1/2	2/–	12/13	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01
2	Тема 2. Експертиза якості плодоовочевої продукції	1/–	4/–	10/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02
3	Тема 3. Експертиза якості смакових товарів. Кава. Чай	2/–	4/4	9/11	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК05
4	Тема 4. Експертиза якості смакових товарів. Алкогольні вироби	2/–	2/2	11/13	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	СК01, СК02, СК06
5	Тема 5. Особливості експертизи кондитерських виробів.	2/–	4/–	9/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК05
Змістовий модуль 2. Технологія та організація проведення експертизи харчових продуктів тваринного походження								
6	Тема 6. Особливості проведення експертизи меду	1/–	2/–	12/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК06

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
7	Тема 7. Особливості експертизи сичугових сирів	2/–	4/–	9/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК05, СК06
8	Тема 8. Особливості експертизи м'ясних виробів на прикладі копчених ковбас	1/–	2/–	12/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК06
9	Тема 9. Особливості експертизи риби та морепродуктів	1/–	2/–	12/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК06
10	Тема 10. Особливості запровадження системи НАССР на підприємствах харчової галузі	2/–	4/–	9/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК02, ЗК04, СК01, СК02, СК05, СК06
	Разом	**15/2**	**30/6**	**105/142**	**150/150**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

4. Результати навчання

ПРН01. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 2 – Подолання голоду, розвиток сільського господарства

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 6 – Чиста вода та належні санітарні умови

6. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (33 %) + модульний контроль (27 %) + екзамен (40 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Організація та проведення експертизи якості харчових продуктів. Блок-схема проведення експертизи якості харчових продуктів. Засоби та методи проведення експертизи якості харчових продуктів

Етапи проведення експертизи. Комплексна схема експертизи якості харчових продуктів. Особливості експертизи харчових продуктів. Підстави для проведення експертизи харчових продуктів. Завдання експертизи якості харчових продуктів. Порядок та вимоги до оформлення результатів експертизи. Інформаційні засоби експертизи товарів. Евристичні та об’єктивні методи експертизи харчових продуктів. Вимоги до безпечності харчових продуктів.

Тема 2. Експертиза якості плодоовочевої продукції

Порядок проведення експертизи овочів, плодів та продуктів переробки плодоовочевої продукції. Асортимент плодоовочевої продукції. Стандартизація. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація продуктів переробки на прикладі фруктових соків.

Тема 3. Експертиза якості смакових товарів. Кава. Чай

Порядок проведення смакових товарів. Асортимент чаю, кави. Нормативні вимоги (Стандартизація). Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація кави (чаю).

Тема 4. Експертиза якості смакових товарів. Алкогольні вироби

Порядок проведення експертизи смакових товарів. Асортимент алкогольних виробів. Нормативні вимоги (стандартизація). Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація алкогольних виробів.

Тема 5. Особливості експертизи кондитерських виробів.

Порядок проведення експертизи кондитерських товарів. Асортимент цукристих кондитерських виробів. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження.

Тема 6. Особливості проведення експертизи меду

Порядок проведення товарознавчої експертизи меду. Асортимент меду. Нормативні вимоги (стандартизація). Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація меду.

Тема 7. Особливості експертизи сичугових сирів

Порядок проведення експертизи сичугових сирів. Асортимент сичугових сирів. Нормативні вимоги (стандартизація). Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження.

Тема 8. Особливості експертизи м'ясних виробів на прикладі копчених ковбас

Порядок проведення експертизи копчених ковбас. Асортимент копчених ковбас. Нормативні вимоги (стандартизація). Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження.

Тема 9. Особливості експертизи риби та морепродуктів

Порядок проведення товарознавчої експертизи риби. Асортимент риби та морепродуктів. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження.

Тема 10. Особливості запровадження системи НАССР на підприємствах харчової галузі

Необхідні процедури програми-передумови системи НАССР щодо впровадження технологічних процесів у кафе, ресторані. Етапи розробки плану НАССР. Практичні аспекти впровадження системи НАССР на підприємствах харчової галузі.

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Індивідуальне завдання (ІЗ) студента є видом позааудиторної самостійної роботи, що має навчально-дослідницький характер. Виконання ІЗ є важливим засобом підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової галузі, які здатні застосовувати теоретичні знання, уміння та практичні навички в умовах виробництва та контролю якості харчових продуктів.

Метою виконання індивідуального завдання є формування у студентів навичок:

- осмислення теоретичних засад і практичного застосування експертизи харчових

технологій;

- використання сучасних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів;

- систематизації знань з дисципліни;

- розвитку вмінь самостійної науково-дослідної роботи.

Індивідуальне завдання захищається під час семестру у години, виділені для індивідуальної роботи. При виконанні та оформленні ІЗ студент може використовувати законодавчу базу, наукові та інтернет-ресурси, а також комп'ютерну техніку для обробки матеріалів. ІЗ оцінюється за 100-бальною шкалою та є обов'язковим складником модулів залікового кредиту.

Вимоги до оформлення ІЗ:

- текстова частина повинна відповідати принципам академічної доброчесності;

- виконання – на аркушах білого кольору формату А4 (210х297 мм);

- поля: ліве – 30 мм, верхнє – 20 мм, праве – 10 мм, нижнє – 20 мм.

Титульна сторінка має містити такі реквізити: назву інституції, якій

підпорядковується ЗВО; назву ЗВО; назву структурного підрозділу (факультету, кафедри, на якій виконано роботу); назву дисципліни «Експертиза харчових продуктів»; шифр групи; прізвище, ім'я, по батькові виконавця; прізвище, ім'я, по батькові викладача, котрий видав завдання; обов'язково – тему дослідження. ІЗ передбачає проведення самостійного дослідження, оформлення результатів у письмовій формі та їх презентацію з подальшим захистом. Тема визначається зі списку питань для самостійного вивчення та узгоджується з викладачем.

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Ягелюк С. В. Експертиза товарів. Електронний посібник 2024. https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/Ягелюк%202024/index.html

2. Кузьміна Т. О., Ягелюк С. В. Міжнародне технічне регулювання: підручник. Луцьк: «Завжди Поруч», 2023. 250 с.

3. Експертиза харчових продуктів : метод. вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти професійно-освітньої програми «Крафтові харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», спец. 13 «Харчові технології» денної та заоч. форм навч. / уклад. С.В. Ягелюк. – Луцьк : Луцький НТУ, 2025. – 48 с.

Праці інших авторів:

4. Ярошевич Т.С. Товарознавство товарів тваринного походження. Електронний посібник. 2021. https://surl.li/lhdoyk

5. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. – 137 с. http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf

6. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості. : навч. посібник / В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова. – Одеса : Олді+, 2023. – С. 278. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/e0958818-70d3-46ae-9835-0f92d2621a94/content

7. Торгово-промислова палата України. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні СОУ 94.1-00016934-001:2005. - К. 2021, – 63 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

8. Ягелюк, С. В. (2022) Експертиза якості плодоовочевої продукції. Сільськогосподарські машини, 48. 118-124

9. Ягелюк, С. В., Артюх, Т. Н., & Данильчук, А. М. (2023). Забезпечення якості розчинної кави. Товарознавчий вісник, 1(16), 224-234.

10. Артюх Т. М., Ягелюк С.В. (2023) Забезпечення доступності до якісної та безпечної продовольчої продукції в Україні. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 20-21 березня 2023 року). Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 473-477

11. Ягелюк С.В. (2020) Підвищення ефективності проведення експертизи борошна пшеничного Актуальні проблеми у сфері торгівлі та товарознавства: матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, (16-18 вересня 2020 р.), м. Херсон. – Херсон: Книжкове вид-во ФОП Вишемирський В.С., 90-93

12. Yaheliuk, S., Quality loop in instant coffee production. Якість та безпечність товарів: матеріали IX міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (16 квітня 2025 року) / за наук.ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолюк. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2025. 108-110.

13. Yaheliuk, S., Implemintation of the HACCP in Ukraine. (2024) Якість та безпечність товарів: матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (5 квітня 2024 року) Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ. 114-117.

Праці інших авторів:

14. Farag, M. A., Sheashea, M., Zhao, C., & Maamoun, A. A. (2022). UV Fingerprinting Approaches for Quality Control Analyses of Food and Functional Food Coupled to Chemometrics: A Comprehensive Analysis of Novel Trends and Applications. Foods (Basel, Switzerland), 11(18), 2867. https://doi.org/10.3390/foods11182867

15. Sari, O.F., Amer, E., Bader-El-Den, M. et al. AI-Driven Risk Assessment in Food Safety Using EU RASFF Database. Food Bioprocess Technol 18, 6282–6303 (2025). https://doi.org/10.1007/s11947-025-03819-4

III. Інформаційні ресурси

16. Food authenticity testing part 2: Analytical techniques https://www.ifst.org/resources/information-statements/food-authenticity-testing-part-2-analytical-techniques

17. Міністерство розвитку економіки, довкілля та сільського господарства. http://www.me.gov.ua

18. UNECE (Економічна Комісія Організації Об'єднаних Націй у Європі) Transforming Food System https://unece.org/sites/default/files/2021-09/TransformingFoodSystems_Eng.pdf

19. Національний орган зі стандартизації ДП «УкрНДНЦ» https://uas.gov.ua/

20. https://www.researchgate.net/

21. https://scholar.google.com/

22. https://orcid.org/

23. https://www.scopus.com/home.uri

24. https://clarivate.com/cis/solutions/web-of-science/

25. https://ukrpatent.org/uk/articles/UKRNOIVI-about

26. http://library.lntu.edu.ua/

27. http://www.nbuv.gov.ua/node/554

28. https://mdl.lntu.edu.ua/