



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (6 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>	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380984929256
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:m.vorobets@chnu.edu.ua">m.vorobets@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2761">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2761</a>
<b>Консультації</b>	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

В усьому цивілізованому світі підвищується відповідальність виконавців за якість і реалізацію неякісної та небезпечної продукції, тому майбутні фахівці повинні бути ознайомлені з сучасними методами дослідження якості й безпеки харчової продукції, вміти ці методи застосовувати на практиці для різних груп харчових продуктів. Саме навчальна дисципліна «Методи контролю якості харчової продукції» забезпечить майбутніх фахівців вмінням організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

*Мета навчальної дисципліни:* навчити майбутніх фахівців правильно відбирати та готувати проби до аналізу харчових продуктів, підбирати відповідні методи контролю з урахуванням особливостей та якостей продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. Загальні та спеціальні методи контролю продовольчої сировини, напівфабрикатів, готової продукції харчових виробництв; принципи їх вибору. Види контролю</b>	
<b>Тема 1</b>	Вступ. Система контролю як спосіб підвищення якості харчової продукції. Форми та види контролю харчових виробництв.
<b>Тема 2</b>	Методи контролю харчової продукції. Поняття про загальні методи контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції харчових виробництв.
<b>Тема 3</b>	Класифікація, вибір методу, його достовірність.
<b>Тема 4</b>	Середня проба. Порядок відбору середніх проб різних харчових продуктів, підготовка до аналізу.
<b>МОДУЛЬ 2. Титриметричний та гравіметричний методи аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції харчових виробництв</b>	

<b>Тема 5</b>	Хімічні методи контролю харчових виробництв. Титриметричний метод. Визначення кислотності (лужності) харчових продуктів
<b>Тема 6</b>	Хімічні методи контролю харчових виробництв. Гравіметричний метод. Визначення вологості харчових продуктів
<b>Тема 7</b>	Сухі речовини. Методи визначення сухих речовин

## ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

**Форми навчання:** проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

**Методи:** проблемний виклад матеріалу, частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми, презентації, консультації і дискусії, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

## ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

**Поточний контроль:** усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт);

**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/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича»  
<https://www.chnu.edu.ua/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2761> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

## ПОКЛИКАННЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-i-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>