



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, д.х.н., професор https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+38(0372)584897
E-mail:	i.kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2895
Консультації	згідно затвердженого графіка

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Технологічна експертиза харчової продукції” є нормативною дисципліною зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Якість і безпека харчової продукції) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Вивчення курсу дозволить сформуванню у майбутніх фахівців уявлення про основні методи проведення експертизи харчових продуктів за допомогою сучасних методів контролю; відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.

Мета навчальної дисципліни - засвоєння здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок та формування професійних компетентностей для організації, проведення, документального супроводу технологічної експертизи сировини і готових харчових продуктів; ознайомлення з основними способами та методами визначення показників якості та безпечності сировини і готового продукту тваринного та рослинного походження; підтвердження відповідності продукту вимогам нормативної документації, виявлення фальсифікованої продукції; застосування знань та сформованих навичок для вирішення виробничих проблем у подальшій професійній діяльності.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Організація, основні етапи та методи експертизи харчових продуктів	
Тема 1	Загальні вимоги до організації випробувальної лабораторії
Тема 2	Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів
Тема 3	Органолептичні і експертні методи дослідження харчових

	продуктів
Тема 4	Інструментальних методи експертизи харчових продуктів
МОДУЛЬ 2. Спеціальна експертиза харчових продуктів	
Тема 5	Експертиза борошна і хлібобулочних виробів
Тема 6	Експертиза молока і молочних продуктів
Тема 7	Експертиза м'яса і м'ясопродуктів

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, консультації, використання системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, дискусія, консультація), репродуктивні (методичні вказівки до лабораторних робіт), наочні (демонстрація, ілюстрація).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів та захист лабораторних робіт, проміжний тестовий контроль.

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 студентом мінімальних порогових рівнів (50% 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/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2895>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Технологічна експертиза харчової продукції» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>