



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	Українська
Профайл викладача (-ів)	Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sachko-anastasiia-valeriivna/
Контактний тел.	+380956002089
E-mail:	an.sachko@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1293
Консультації	Очно та дистанційно за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інструментальні методи становлять фундаментальну базу для проведення поглибленої експертизи та ідентифікації якості харчової продукції, що є критично важливим для аналізу складної матриці субтропічної сировини. В межах курсу розглядається широкий комплекс методів інструментального аналізу для дослідження поверхневих та об'ємних властивостей продуктів на основі субтропічних плодів, чаю, кави та прянощів. Курс розрахований на магістрів спеціальності «Харчові технології» і охоплює повний цикл аналітичної експертизи: від специфічних аспектів пробовідбору та підготовки субтропічної сировини до прецизійного вибору методик, оптимізації умов аналізу, статистичної обробки та наукової інтерпретації отриманих результатів.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системних знань та практичних навичок із застосування широкого комплексу методів інструментального аналізу для дослідження поверхневих і об'ємних властивостей продуктів на основі субтропічних плодів, чаю, кави та прянощів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Тема 1	Методологія інструментальної експертизи та класифікація методів аналізу
Тема 2	Оптичні методи аналізу: Рефрактометрія, поляриметрія, мікроскопія та лазерна дифракція
Тема 3	Спектральні методи аналізу та атомно-абсорбційна спектроскопія
Тема 4	Електрохімічні методи аналізу та їх роль в експертизі
Тема 5	Термічні методи аналізу: вміст вологи та активність води

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції в очному та дистанційному форматі, лабораторні заняття, вебінари, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle, екскурсії.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь, бесіда, інструктаж, пояснення, робота з книгою та науковою літературою, навчальна дискусія); наочні (спостереження, демонстрування, ілюстрування); практичні (вправа, лабораторна робота, практична робота, самостійна робота).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, письмові контрольні роботи з відкритими питаннями, тестові контрольні роботи, захисти протоколів лабораторних робіт

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

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/universytet/normatyvni-dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- ✓ Система підтримки дистанційного навчання “Moodle” <https://moodle.chnu.edu.ua/>
- ✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Інструментальні методи експертизи харчових систем» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohii/>