



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКСПРЕС-МЕТОДИ АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3,0 кредити)

Освітньо-професійна програма	Якість та безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/
Контактний тел.	+380509351442
E-mail:	o.sema@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7356
Консультації	Онлайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна “Експрес-методи аналізу харчових продуктів” є новим курсом підготовки студентів спеціальності 181 Харчові технології. Викладання такого курсу має на меті надати студентам знання про існуючі методи швидкої оцінки якості та безпечності харчової продукції. Застосування сучасних експрес-методів аналізу дозволяє проводити дослідження за межами лабораторій, дослідження при цьому виконуються достатньо швидко, а одержані результати аналізів мають необхідну достовірність.

Мета навчальної дисципліни: отримання знань про існуючі експрес-методи оцінки якості та безпеки харчової продукції, формування навичок проведення аналізу харчової продукції з використання сучасних тест-систем та лабораторного обладнання в поєднанні з комп'ютерною технікою, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій, а також для подальшого застосування у виробничо-технологічній та дослідницькій діяльності на підприємствах харчової галузі.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ПРЕДМЕТ, ЗМІСТ, КЛАСИФІКАЦІЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ	
Тема 1	Тенденції розвитку методів та засобів експрес-аналізу. Методологія інструментальних експрес-методів аналізу
Тема 2	Тест-системи експресного контролю
Тема 3	Рефрактометричний метод аналізу
Тема 4	Електрохімічні методи аналізу харчових продуктів
МОДУЛЬ 2. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЕКСПРЕС-МЕТОДАМИ АНАЛІЗУ	

Тема 5	Оптичні експрес-методи аналізу харчових продуктів
Тема 6	Цифрова колориметрія для експрес аналізу харчових продуктів
Тема 7	Біохімічні, мікробіологічні та імунологічні експрес-методи аналізу
Тема 8	Портативні експрес-лабораторії для аналізу харчових продуктів

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: оформлення лабораторних робіт та їх захист, усна відповідь студента, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, домашні самостійні роботи.

Методи навчання: словесні методи (лекція, бесіда, консультація), методи наочного навчання (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали), робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усні відповіді на лабораторних заняттях, захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, письмові роботи у тестовому вигляді або у вигляді відкритих питань, домашні самостійні роботи: теоретичні, експериментальні.

Підсумковий контроль – екзамен.

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/media/xellulcg/etychnyi-kodeks-chemnivetskoho-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-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання "Moodle": <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7356>.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka->

