



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (6 кредитів)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Якість і 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</b>	Кобаса Ігор Михайлович, д.х.н., професор <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/</a> Дійчук Володимир Васильович, к.х.н., асистент <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+38(0372)584897
<b>E-mail:</b>	i.kobasa@chnu.edu.ua, v.diyuchuk@chnu.edu.ua
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2895">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2895</a>
<b>Консультації</b>	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 засобів 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

<b>МОДУЛЬ 1. Організація, основні етапи та методи експертизи харчових продуктів</b>	
<b>Тема 1</b>	Загальні вимоги до організації випробувальної лабораторії

<b>Тема 2</b>	Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів
<b>Тема 3</b>	Органолептичні і експертні методи дослідження харчових продуктів
<b>Тема 4</b>	Інструментальних методи експертизи харчових продуктів
<b>МОДУЛЬ 2. Спеціальна експертиза харчових продуктів</b>	
<b>Тема 5</b>	Експертиза борошна і хлібобулочних виробів
<b>Тема 6</b>	Експертиза молока і молочних продуктів
<b>Тема 7</b>	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/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

## **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://drive.google.com/file/d/19V5-E7xbgK09mgBlqFuktai-AL5J2-tO/view?usp=sharing>