



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КОНТРОЛЬ І ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4,0 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=2150
Консультації	Онлайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» є дисципліною, вибіркової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері харчової технології. Вивчення навчальної дисципліни є сукупність знань з основних видів і методів контролю якості сировини, продукції і технологічних процесів та набуття практичних умінь і навичок по організації та веденню контролю виробництва та експертизі харчової продукції.

Мета навчальної дисципліни: забезпечення знань, що відповідають сучасним вимогам, які необхідні для здійснення виробничо-технологічної діяльності у закладах громадського харчування при виготовленні продукції, забезпечення якості і безпечності продукції та сформувані необхідні в майбутній практичній діяльності уміння та навички щодо методів і способів їх визначення під час технологічного процесу.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
Тема 1	Основні терміни та визначення. Підприємства громадського харчування. Нормативна база діяльності підприємств громадського харчування. Нові вимоги до роботи закладів громадського харчування.
Тема 2	Основні технологічні процеси виробництва продукції закладів громадського харчування.. Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів. Обробка сировини та напівфабрикатів. Класифікація продукції ресторанного господарства.

Тема 3	Рецептури продукції ресторанного господарства та техніко-технологічні карти. Збірники рецептур продукції ресторанного господарства. Стандарти, технічні умови та технологічні інструкції. Техніко-технологічні карти страв і кулінарних виробів.
МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
Тема 4	Контроль якості продукції громадського харчування. Види контролю якості продукції. Організація контролю за якістю продукції. Бракераж. Види контролю якості продукції. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства.
Тема 5	Експертиза продуктів громадського харчування. Мета і завдання експертизи. Обов'язки та компетенції експерта. Відмінність експертизи від контролю якості. Санітарно-гігієнічна експертиза.
Тема 6	Вимоги до організації та якості харчування дітей у навчальних закладах. Вимоги до обробки сировини та приготування страв. Вимоги до видачі готових страв. Шкільне харчування по Клопотенку.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: оформлення лабораторних та практичних 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 – 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/media/xellulcg/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/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=2150>.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

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

Детальна інформація щодо навчальної дисципліни «Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» висвітлена у презентації

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