



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «АНАЛІЗ ПРИРОДНИХ ОБ'ЄКТІВ ТА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4 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)	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/
Контактний тел.	+380984929256
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2762
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

На сучасному етапі розвитку людського суспільства зростає роль і значимість всебічного дослідження природних об'єктів та продуктів харчування. Результати цих досліджень дають змогу робити оцінку екологічного стану навколишнього середовища, впроваджувати інженерно-технічні засоби захисту, моделювати і прогнозувати його розвиток, розробляти й удосконалювати системи керування якістю харчових продуктів.

Архіважливе значення у всебічному дослідженні природних об'єктів і продуктів харчування мають хіміко-аналітичні методи, які є джерелом об'єктивної інформації про якісний і кількісний склад, фізико-хімічні та санітарно-гігієнічні параметри досліджуваних об'єктів. Навчальна дисципліна «Аналіз природних об'єктів та продуктів харчування» забезпечить майбутніх фахівців умінням організовувати та проводити контроль екологічного стану об'єктів довкілля, якості і безпечності харчових продуктів із застосуванням сучасних методів аналізу.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів вищої освіти глибоке і відповідальне розуміння важливості та необхідності застосування хіміко-аналітичних методів для аналізу об'єктів довкілля і продуктів харчування; розкрити теорію і методологію використання сучасних аналітичних методів для оцінки й контролю стану навколишнього середовища та продуктів харчування.

Переваги: під час вивчення цієї дисципліни здобувачів вищої освіти набудуть практичних навиків застосування хімічних, фізико-хімічних, інструментальних методів аналізу для дослідження екологічного стану об'єктів довкілля та визначення якості й безпечності продуктів харчування.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Методологія, принципи та особливості хімічного аналізу природних об'єктів і продуктів харчування	
Тема 1	Вступ. Загальна схема та основні етапи аналізу природних об'єктів та продуктів харчування. Технологія відбору аналітичних проб. Методи і способи підготовки проб до аналізу.
Тема 2	Хімічні тест-методи об'єктів довкілля. Загальна характеристика тест-систем. Класифікація та загальні вимоги до тест-методів. Типи реакцій, які використовують у хімічних тест-методах.

Тема 3	Класифікація хімічних тест-методів та області їх застосування. Експрес методи аналізу харчових продуктів.
Тема 4	Теорія і практика застосування хімічних методів аналізу природних об'єктів та продуктів харчування. Титриметричні методи аналізу. Области застосування титриметричних методів аналізу природних об'єктів та продуктів харчування.
МОДУЛЬ 2. Гравіметричні, фізико-хімічні та сенсорні методи аналізу природних об'єктів та продуктів харчування	
Тема 5	Теорія і практика застосування хімічних методів аналізу. Гравіметрія. Застосування гравіметричного методу для аналізу природних об'єктів та продуктів харчування
Тема 6	Теорія і практика застосування фізико-хімічних методів аналізу. Оптичні методи аналізу природних об'єктів та продуктів харчування.
Тема 7	Сенсорні методи аналізу. Органолептична оцінка якості харчових продуктів. Якісні і кількісні органолептичні характеристики.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи: проблемний виклад матеріалу, презентації, консультації і дискусії, лабораторні, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; захисти лабораторних робіт;

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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

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/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-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

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2762> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)