

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП «Харчові технології»
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год, кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>викладач:</i> Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> viktoriiia.sheludko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо оцінювання якості та безпеки харчових продуктів
Компетентності	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК Здатність визначати якість і безпеку сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів в умовах спеціалізованих лабораторій із застосуванням сучасних методів.
Результати навчання	ПРН Знати і уміти застосовувати сучасні методи аналізу для визначення показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
Методи навчання	- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; - наочні методи: демонстрування, ілюстрування; - практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; - інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1 Методологічні і організаційні аспекти контролю якості харчових продуктів Тема 2 Методи контролю харчових продуктів Тема 3 Безпечність харчових продуктів Тема 4 Технохімічний контроль якості і безпеки хліба, хлібобулочних, макаронних виробів і харчоконцентратів Тема 5 Технохімічний контроль якості і безпеки борошняних і цукристих кондитерських виробів

	<p>Тема 6 Технохімічний контроль якості і безпечності пива і безалкогольних напоїв</p> <p>Тема 7 Технохімічний контроль якості і безпечності молока, молочних і кисломолочних продуктів</p> <p>Тема 8 Технохімічний контроль якості і безпечності ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> – денна форма 16 балів; <i>виконання лабораторних завдань</i> (денна форма – 48 балів, заочна форма – 10 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 36 балів, заочна форма – 40 балів); контрольна робота для заочної форми навчання – 50 балів. Форма семестрового контролю: <i>Залік</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Передумовами вивчення дисципліни є вивчення ОК 6 Основи фахової діяльності, ОК 12 Хімія, ОК 25 Технічна мікробіологія</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Презентації, відеоролики</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч. посіб. А.В. Сачко та ін. Чернівці, 2020. 80 с. 2. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 958 с. 3. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 512 с 4. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва: навч. посіб. / В. І Дробот. та ін. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 341 с. 5. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посіб. / Р.П. Влодарчик та ін. Чернівці, 2015. 336 с. 6. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. рекомендації до лаб. робіт / М.М. Воробець та ін. Чернівці, 2019. 56 с.. 7. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів: навч. посіб. / В.В. Євлаш та ін. Харків, 2016. 8. Димань, Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів [Текст] / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. К. : Академія, 2011. 520 с.

Допоміжні

8. ГСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. [Чинний від 1999-08-15]. Київ, 1999. 24с. (Інформація та документація).
9. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 24с. (Інформація та документація).
10. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ, 2006. 24с. (Інформація та документація).
11. ДСТУ 4910:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. [Чинний від 2009-01-01]. Київ, 2009. 24с. (Інформація та документація).
12. ДСТУ 7045:2009 Вироби хлібобулочні. Методи визначання фізико-хімічних показників. Зі зміною та поправкою. [Чинний від 2010-01-01]. Київ, 2010. 24с. (Інформація та документація).
13. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нето і складових частин [Чинний від 2007-10-01]. Київ, 2008. 12 с. (Інформація та документація).
14. ДСТУ 3888:1999. Пиво. Загальні технічні умови: [Чинний від 2000-01-01]. Київ, 2000. 11 с. (Інформація та документація).

Інформаційні ресурси

1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18 травня 2017 року № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 03.01.2024).
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 03.01.2024).

Рік введення

2024