СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Методи контролю харчової продукції

спеціальність	181 Харчові технології	обов’язковість дисципліни	обов’язкова
Освітні програми	• Технології харчових виробництв • Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітнійрівень	Перший (бакалавр)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Фоміна Ірина Миколаївна

Вища освіта – спеціальності: інженер технолог громадського харчування
Науковий ступінь-кандидат технічних наук 05.18.16 – технологія і організація громадського харчування
Наукове звання - доцент кафедри загальної технології харчових виробництв
Досвід роботи – 36 років

телефон	0509118172	Електронна пошта	anirif@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	підготувати кваліфікованих фахівців, здатних забезпечити виробництво безпечних та якісних харчових продуктів, що відповідають вимогам нормативних документів та очікуванням споживачів. Отримання знань та вмінь з методів контролю продукції харчових виробництв, а саме, теоретичних основ, сутності, послідовності та особливості проведення, основних принципів вибору.
Формат	**лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота**
Деталізація результатів навчання і форми їх контролю	● здатність розуміти та застосовувати основні поняття, теоретичні основи та вимоги діючої нормативної документації щодо методів контролю якості в харчовій промисловості (К01, К02, ПР01, ПР02) / тестування, усне або письмове опитування; ● здатність здійснювати пошук, обробку та аналіз науково-технічної і нормативної інформації з різних джерел для обґрунтування вибору найбільш раціонального методу контролю в конкретних умовах (К05, ПР04) / оцінювання індивідуального завдання, тестування; ● уміння виконувати аналіз якості харчових продуктів, проводячи загальні та спеціальні методи контролю в умовах спеціалізованих лабораторій (К17, К22, ПР11, ПР18) / оцінювання результатів лабораторних робіт; ● здатність організовувати, контролювати та управляти процесами контролю якості і безпечності сировини та харчових продуктів із застосуванням технічного та інформаційного забезпечення (К16, К18, ПР03, ПР07) / оцінювання виконання практичних та лабораторних завдань, тестування; ● уміння аналізувати отримані експериментальні дані та надавати фаховий висновок про якість харчових продуктів і їх відповідність вимогам діючої нормативної документації (К01, К17, ПР11) / оцінювання висновків до лабораторних робіт, захист індивідуального завдання.
Обсяг і форми контролю	**3кредити ECTS (90 годин):16 годин лекції, 28 годин-лабораторні; поточний контроль; підсумковий контроль – залік**
Вимоги викладача	**Вчасне виконання завдань, активність, командна робота**
Умови зарахування	**Згідно з навчальним планом**

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції	**Програмні результати навчання**	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів

	на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.		автоматизації і систем керування. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	**Якість продукції, способи і види її контролю**	**Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)**	**Комплексна оцінка якості харчових продуктів.**	**Самостійна робота**	**Якість продукції, способи і види її контролю**
Лекція 2.	**Методи визначення вологості та вмісту сухих речовин**	**ЛЗ 2**	**Визначення вологості та вмісту сухих речовин у харчових продуктах.**		**Методи визначення вологості та вмісту сухих речовин**
Лекція 3.	**Методи визначення колірності та каламутності**	**ЛЗ 3**	**Визначення колірності та каламутності харчових продуктів**		**Методи визначення колірності та каламутності**
Лекція 4.	**Визначення масової частки вуглеводів в харчових продуктах**	**ЛЗ 4**	**Визначення масової частки вуглеводів в харчових продуктах.**		**Визначення масової частки вуглеводів в харчових продуктах**
Лекція 5.	**Визначення масової частки білка в харчових продуктах**	**ЛЗ 5**	**Визначення масової частки білка в харчових продуктах.**		**Визначення масової частки білка в харчових продуктах**
Лекція 6.	**Визначення масової частки жиру в харчових продуктах**	**ЛЗ 6**	**Визначення масової частки жиру в харчових продуктах**		**Визначення масової частки жира в харчових продуктах**
Лекція 7.	**Визначення кислотності, лужності та окисно-відновного потенціалу харчових продуктів**	**ЛЗ 7**	**Визначення кислотності, лужності та окисно-відновного потенціалу харчових продуктів**		**Визначення вмісту етилового спирту та мінеральних речовин в харчових продуктах**
Лекція 8.	**Органолептичний аналіз харчових продуктів**				**Оцінка сенсорної чутливості дегустатора**

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1 Сердюк М.Є. Дослідницький практикум. Частина І. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції: підручник для здобувачів ступеня вищої освіти закладів вищої освіти/ М.Є. Сердюк, О.П. Прісс, Н.А. Гапріндашвілі, Л.М. Здоровцева, О.І. Сухаренко, І.Є. Іванова. – Мелітополь: Видавничополіграфічний центр «Люкс» , 2020. – 370 с 2. Здоровцева Л.М. Методи контролю харчових виробництв. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» факультету АТЕ. – Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2019. – 67с. 3. Сачко А.В., Дійчук В.В., Воробець М.М., Сема О.В. Інструментальні методи аналізу харчової продукції : навч.- метод. посібник. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с. 4. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с. 5. Влодарчик Р.П., Кобаса І.М., Воробець М.М. та ін. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посіб. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2015. 336 с. 6. Євлаш В.В., Самойленко С.О., Отрошко Н.О., Буряк І.А. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2016 7. Методи контролю якості харчової продукції : метод. рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. 8. Паска М.З., Галух Б.І., Мартинюк І.О., Басараб І.М. Навчальний посібник з дисципліни «Методи контролю харчових виробництв». Львів. 2012.-105с	**Методичне забезпечення**	1. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Методи контроля харчових виробництв» / укладачі: Фоміна І.М, Боровікова Н.О. – Х. : ДБТУ, 2023. – 121 с 2. Фоміна І.М., Боровікова Н.О. Методи контролю харчової продукції: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології харчових виробництв»). Харків : ДБТУ. 3. Фоміна І.М., Боровікова Н.О. Методи контролю харчової продукції: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології харчових виробництв»). Харків : ДБТУ

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 30	виконання та захист лабораторних робіт
		до 20	засвоєння блоку самостійної роботи
		до 50	поточне тестування за темами

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.