

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тюрікова Інна Станіславівна
доктор технічних наук
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2806

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	полягає у формуванні у студентів системного погляду на експертний аналіз технологій виробництва, зберігання та реалізації харчової продукції, оцінку відповідності технологічного процесу за показниками якості і безпечності, набуття відповідних компетенцій
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 12 год., лабораторне заняття 36 год., самостійна робота 72 год.);
Форми та методи навчання	Лекції-дискусії, лекції-візуалізації, лабораторні заняття у вигляді ділових ігор, вирішення ситуаційних завдань, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 1 – екзамен
Базові знання	Наявність знань з хімії, фізики, мікробіології харчових виробництв, методів контролю якості продукції в галузі, достатні для сприйняття категоріального апарату предмету, розуміння загальних процесів, що протікають в процесі оброблення і перероблення сировини в готовий продукт
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
Здатність оцінювати безпеку харчової сировини і продукції на основі принципів НАССР	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. Технологічна експертиза продовольчої сировини		
Тема 1. Поняття, мета і завдання технологічної експертизи продовольчої сировини та продуктів на її основі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Товарна інформація, що використовується під час експертизи харчової продукції, її види та форми. 2. Принципи проведення експертизи товарів. 3. Вимоги до товарного маркування як інформаційного засобу експертизи товарів.
Тема 2. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи харчової сировини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Методи експертизи продовольчої сировини та їх класифікація. 2. Характеристика вимірювальних методів експертизи продовольчих товарів. 3. Сутність та особливості застосування експертних методів експертизи продовольчих товарів. 4. Методи математичної статистики та їх використання в експертизі харчової продукції.
Тема 3. Порядок проведення фітосанітарного	Відвідування занять; виконання навчальної роботи	Питання для самопідготовки

контролю і експертизи продовольчих товарів	на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	1. Зміст, мета та завдання фітосанітарної експертизи. 2. Зміст, мета і завдання фітосанітарного контролю. 3. Підконтрольні та підкарантинні матеріали. 4. Зміст, мета і завдання карантинних заходів. 5. Структура органів з карантину рослин.
МОДУЛЬ II. Технологічна експертиза харчової продукції		
Тема 4. Оцінка якості продукції. Використання диференційного та комплексного методів експертних оцінок якості харчової продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Методи та послідовність оцінки якості харчової продукції. 2. Диференційний та комплексні методи органолептичної оцінки. 3. Змішаний метод оцінки рівня якості.
Тема 5. Спеціальна експертиза продуктів харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Експертиза риби і рибних продуктів 6. Експертиза олій та жирів 7. Експертиза консервів і пресервів 8. Експертиза яєць і яєчних продуктів 9. Експертиза продуктів, які швидко псуються
Тема 6. Фальсифікація продуктів харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Фальсифікація алкогольних напоїв 2. Фальсифікація соків 3. Фальсифікація кави та чаю 4. Фальсифікація шоколаду і какао Фальсифікація прянощів

Інформаційні джерела

1. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів») : навч. посіб . К.: «Центр учбової літератури», 2014. 312 с.
2. Смоляр В.І. Харчова експертиза: навч. Посіб. К.: Здоров'я, 2005. 448 с.
3. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посібник для ВУЗів /В. Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна, Т.О.Лихоніна та ін. К.: Кондор, 2009. 296 с.
4. Дубініна А., Малюк Л., Селютіна та інші. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: Підручник. Київ.: ВД. Професіонал, -2007. -384 с.
5. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебн. пособ /под ред. В.М. Позняковского. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. 214 с.
6. Shneider B. (Ed.) Theoretical and methodological approaches to the formation of a modern system of enterprises, organizations and institutions' development: collective monograph. Dallas, USA: «Primedia eLaunch LLC». 2019. 201 p.
7. Codex Alimentarius. Международные стандарты на пищевые продукты. UBR: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.08.2021).
8. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ «Академія». 2015. 520 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Методи навчання

- Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати, метод кайдзен)
- Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
- Комп'ютерно-орієнтовані методи (скрайбінг)
- Дослідницькі методи (міні-дослідження)

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (3,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3 бали); тестування (9,0 балів); виконання індивідуальних завдань (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3,0 бали)	40
Модуль 2. (теми 4-5) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (15,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); тестування (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (5,0 бал)	60
Підсумковий контроль (залік)	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Методи контролю якості продукції в галузі»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

