

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 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«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

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

Тюрікова Інна Станіславівна

доктор технічних наук
професор кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Чоні Інна Володимирівна

кандидат технічних наук
доцент кафедри технологій харчових

Контактний телефон	+38-050-958-26-93	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com	inna.choni@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 16 год., лабораторне заняття 32 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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		статистики та їх використання в експертизі харчової продукції.
Тема 3. Порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи продовольчих товарів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 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 олії 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. 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.

6. Codex Alimentarius. Междунвродные стандарты на пищевые продукты. UBR: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.08.2021).
7. 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

Дистанційний курс, який розміщений у системі Moodle: Тюрікова І.С., Чоні І.В. «Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції». Режим доступу:

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2806>

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravila-virishennya-konfliktnih-situacij.pdf>

[content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravylya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravylya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf)

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidcontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
I семестр	
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (4 бали); виконання лабораторної роботи (4 бали); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (2 бали), тестування (4 бали), захист завдань самостійної роботи (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	22
Модуль 2. (теми 5-7) відвідування занять (2 бали); виконання лабораторної роботи (2 бали); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (1 бал), тестування (2 бали), захист завдань самостійної роботи (4 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	16
Модуль 3. (теми 8-10) відвідування занять (4 бали); виконання лабораторної роботи (4 бали); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (2 бали), тестування (4 бали), захист завдань самостійної роботи (3 бала); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	22
Екзамен	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Харчові технології»

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