

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Спеціальність: G13 Харчові технології Рік навчання: <u>1-й</u>, семестр <u>2-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>son@vsau.vin.ua</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Експертиза харчових продуктів» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції – 24 год.; практичні заняття – 22 год., самостійна робота – 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при написанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Експертиза харчових продуктів» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців системи теоретичних знань і практичних навичок щодо оцінювання якості, безпечності та відповідності харчових продуктів вимогам нормативної документації, виявлення їх фальсифікації та дефектів, а також здійснення професійної експертної діяльності у сфері контролю якості продукції.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – дати здобувачам систему теоретичних знань і практичних навичок з вивчення експертизи харчових продуктів, перевірки відповідності продукції чинним стандартам і нормативним вимогам, що особливо важливо для продукції, які підлягають обов'язковій сертифікації або маркуванню.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Експертиза харчових продуктів» є формування у здобувача компетентностей з експертизи товарів як специфічного виду діяльності, законодавчого регулювання експертної діяльності, основних елементів експертизи, методології експертної діяльності в Україні, проведення експертизи харчових продуктів, оформлення результатів проведення експертизи.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетенції:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК1. 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.

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Експертиза зерноборошняних товарів.	2	-	7
2	Експертиза плодово-овочевих товарів.	2	2	7
3	Експертиза меду та крохмалю.	2	2	6
4	Експертиза кондитерських товарів.	2	2	6
5	Експертиза смакових товарів: алкогольні та безалкогольні напої.	2	2	6
6	Експертиза смакових товарів: чай, чайні напої, кава, кавові напої, тютюнові вироби.	2	2	6
7	Експертиза молока та молочних товарів.	2	2	6
8	Експертиза олійно-жирової продукції	2	2	6
9	Експертиза м'яса та м'ясних товарів.	2	2	6
10	Експертиза риби та рибних товарів.	2	2	6
11	Експертиза яєць та яйцепродуктів.	2	2	6
12	Експертиза харчових концентратів.	2	2	6
Разом		24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	24	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	10	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		74		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів. К.: ЦУЛ, 2003. 275 с.
2. Козьмич Д.І., Кобищан А.Д., Назаренко Л.О. Експертиза товарів. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. 374 с.
3. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів. К.: КНТЕУ, 2001. 274 с.
4. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. К.: Кондор, 2009. 296 с.
5. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: навч. посіб. К. : «Центр учбової літератури», 2014. 248 с.
6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів): навч. посіб. К. : «Центр учб. літератури», 2016. 312 с.
7. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерно-борошняні товари. Львів : Компакт ЛВ, 2004. 304 с.

Додаткова література

1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. К. : ВЦ «Академія». 2011. 520 с.
2. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство м'яса. К.: Центр учбової літератури, 2011. 164 с.
3. Дубиніна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів:

лабораторний практикум. Київ. 2009. 335 с.

4. Задорожний І. М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: Л. Коопосвіта, 2000. 319 с.

5. Льовшина Л.Д., Михайлов В. М., М'ячиков О. В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів. Київ. Ліра-К, 2010. 388 с.

6. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби. Київ. КНТЕУ, 2006. 359 с.

7. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Субтропічні та тропічні плоди. Київ. КНТЕУ, 2005. 195 с.

8. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні. К.: КНТЕУ, 2006. 166 с.

9. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів. К.: КНТЕУ, 2003. 378 с.

10. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки. К.: КНТЕУ, 2013. 516 с.

11. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів. К.: КНТЕУ, 2012. 559 с.

12. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Молочні та яєчні товари. К.: КНТЕУ, 2013. 371 с.

13. Салухіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних товарів. К.: КНТЕУ, 2002. 357 с.

14. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 378с.

15. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. К.: ЦУЛ, 2008. 616 с.

16. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Харків: Світ Книг, 2016. 713 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Ukrainian Food Journal»
<https://ufj.nuft.edu.ua/index.html>

2. Офіційний сайт журналу журнал «Харчова наука і технологія»
<https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>

3. Офіційний сайт журналу «Тваринництво та технології харчових продуктів»
<https://animalscience.com.ua/uk>

4. Офіційний сайт журналу «Здоров'я людини і нації»
<https://www.humanhealth.nubip.edu.ua/index.php/hnh>

5. Офіційний сайт Східноєвропейського журналу передових технологій
<https://jet.com.ua/en/aboutus>

6. Офіційний сайт журналу «Продовольчі ресурси»
<https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/issue/view/28>

7. Офіційний сайт журналу «Науковий Вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології»
<https://nvlvet.com.ua/>

8. Офіційний сайт журналу «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки» <https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech>

9. Офіційний сайт журналу «Наукові праці НУХТ» <https://sites.google.com/nuft.edu.ua/swnuft>

10. Офіційний сайт журналу «Техніка, енергетика, транспорт АПК» <http://tetapk.vsau.org/>

11. Офіційний сайт журналу «Технічні науки та технології» <http://tst.stu.cn.ua/about>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної

навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни