

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ» Рівень вищої освіти: Другий (магістерський) Спеціальність: 181 «Харчові технології» Рік навчання: 1-й, семестр 2-й Кількість кредитів ECTS: 4 кредити Назва кафедри: Харчових технологій та мікробіології Мова викладання: українська
	Лектор курсу к.т.н., доц. Коляновська Людмила Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail) kolianovska73@gmail.com	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Експертиза продуктів харчування» 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.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Технологія продуктів з комбінованим складом сировини», «Інноваційні технології галузі».

Основні положення навчальної дисципліни мажуть застосовуватися при проходженні виробничої практики та написанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Сучасний рівень розвитку харчової промисловості потребує від фахівців галузі глибоких теоретичних знань і практичних навичок як у сфері технології та устаткування, так і в області експертизи товарів. Призначення навчальної дисципліни «Експертиза продуктів харчування» полягає в опануванні знаннями, що включають в себе перевірку якості харчових продуктів, вирішенні суперечок і конфліктів між продавцями і покупцями, захисті споживачів, контролі відповідності стандартам, дослідженні і розробці нових товарів. Дисципліна

спрямована на вивчення та набуття студентами знань і практичних навичок у сфері експертизи товарів.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Експертиза продуктів харчування» є вивчення поняття експертизи товарів, перевірки відповідності продукції чинним стандартам і нормативним вимогам, що особливо важливо для товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації або маркуванню.

Завдання вивчення дисципліни

Завдання дисципліни: надати майбутнім фахівцям необхідних фундаментальних теоретичних знань та практичних навичок із забезпечення якості, безпеки та відповідності продукції вимогам споживачів, нормативних органів та документації.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральною, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна 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) 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	2	3	4	5
1	Тема 1. Експертиза зерноборошняних товарів.	2	2	7
2	Тема 2. Експертиза плодовоовочевих товарів.	2	2	7
3	Тема 3. Експертиза меду та крохмалю.	2	2	6
4	Тема 4. Експертиза кондитерських товарів.	2	2	6
5	Тема 5. Експертиза смакових товарів: алкогольні та безалкогольні напої.	2	2	6
6	Тема 6. Експертиза смакових товарів: чай, чайні напої, кава, кавові напої, тютюнові вироби.	2	2	6
7	Тема 7. Експертиза молока та молочних товарів.	2	2	6
8	Тема 8. Експертиза олійножирової продукції	2	2	6
9	Тема 9. Експертиза м'яса та м'ясних товарів.	2	2	6
10	Тема 10. Експертиза риби та рибних товарів.	2	2	6
11	Тема 11. Експертиза яєць та яйцепродуктів.	2	2	6
12	Тема 12. Експертиза харчових концентратів.	2	-	6
Всього		24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

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 (гугл-презентації).

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, виносяться 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.

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.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	24	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання, презентації за заданою проблемною тематикою	10	1 раз на семестр	Виступ з презентацією
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі Сократ
Разом		74	-	-

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: Навчальний слайд-курс: [текст] : навч. посіб. К. : «Центр учбової літератури», 2014. 248 с.
6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів):[текст] : 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. Київ. 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. Київ. КНТЕУ, 2006. 166 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

Інформаційні ресурси

1. Головка М.П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В. Опорний конспект лекцій із дисципліни «Експертиза товарів особистого призначення». Х.: ХДУХТ, 2015. 152 с. <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/433/1/2015%2C%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82.pdf>.

2. Дубиніна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів. URL: <http://libfree.com/183442862->

tovaroznavstvometodi_viznachennya_falsifikatsiyi_tovariv__dubinina_aa.html.

3. Незалежна експертна оцінка. URL:<https://ekspert-ocenka.com/provedennia-tovaroznavchoi-ekspertizi-ii-vidi-zavdannia-ta-ob-39-iekhti/>

4. Товарная експертиза. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/>

5. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: rada.gov.ua

6. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. URL: kmu.gov.ua

7. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: me.gov.ua

8. Офіційний сайт Держкомстату України. URL: ukrstat.gov.ua

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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).

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	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни