

# Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту/факультету)

Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(назва кафедри)

## СИЛАБУС

### навчальної дисципліни

Технологічна експертиза виробництва харчової продукції

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів

(назва програми)

Спеціальність 181 — «Харчові технології»

(вказати: код, назва)

Галузь знань 18 — «Виробництво та технології»

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробники: Дійчук Володимир Васильович, кандидат хімічних наук, асистент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/61>

Контактний тел. +380664357987

E-mail: [v.diychuk@chnu.edu.ua](mailto:v.diychuk@chnu.edu.ua)

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2895>

Консультації Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

### 1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Навчальна дисципліна «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції» є обов'язковою для здобувачів першого (бакалаврського) освітнього рівня спеціальності 181 «Харчові технології». Для майбутніх фахівців важливим є набуття навичок належного контролю харчових виробництв із забезпеченням якості і безпеки сировини та готової продукції.

**2. Мета навчальної дисципліни:** Метою вивчення навчальної дисципліни є набуття студентами знань та навичок проведення експертизи харчових виробництв, визначення харчової та біологічної цінності сировини та продукції, їх безпеки для здоров'я людини.

**3. Пререквізити.** Для ефективного засвоєння матеріалу курсу студенти повинні попередньо прослухати такі курси як «Харчова хімія», «Харчові технології», «Хімічні основи харчових технологій», «Технологічний аналіз харчових продуктів», «Оцінка якості вимірювань».

**4. Результати навчання.** За результатами навчання студенти повинні:

**знати:**

- теоретичні основи технологічної експертизи харчових виробництв;
- основні методи і засоби проведення експертизи;
- класифікацію і характеристику методів проведення експертизи;

**вміти:**

- організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів та оформлювати результати технологічної експертизи.
- розв'язувати складні практичні задачі технічного і технологічного характеру у сфері експертизи, якості та безпеки харчової продукції;

## 5. Опис навчальної дисципліни

### 5.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <u>Технологічна експертиза виробництва харчової продукції</u>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	7	6	180	3	15	-	-	45	120	-	іспит
Заочна												

### 5.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Предмет та завдання технологічної експертизи. Стандартизація і сертифікація, методи експертизи харчових продуктів</b>												
Тема 1. Основні поняття харчової експертизи. Нормативні документи.	22	2	-	-	-	20							
Тема 2. Стандартизація і сертифікація харчових продуктів.	18	1	-	7	-	10							
Тема 3. Стандартизовані	20	2	-	8	-	10							

методики експертизи харчових продуктів														
Разом за ЗМ1	60	5	-	15	-	40								
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 2. Методи технологічної експертизи харчових продуктів.</b>													
Тема 1. Класифікація і характеристика методів експертизи харчової продукції	12	2	-	-	-	10								
Тема 2. Органолептичні і експертні методи дослідження харчових продуктів.	21	1	-	5	-	15								
Тема 3. Інструментальних методи експертизи харчових продуктів.	27	2	-	10	-	15								
Разом за ЗМ 2	60	5	-	15	-	40								
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 3. Основні етапи і порядок проведення експертизи. Ідентифікація та виявлення фальсифікації харчових продуктів.</b>													
Тема 1. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів.	12	2	-	-	-	10								
Тема 2. Спеціальна експертиза харчових продуктів.	16	1	-	5	-	10								
Тема 3. Ідентифікація та виявлення фальсифікації харчових продуктів	32	2	-	10	-	20								
Разом за ЗМ 3	60	5	-	15	-	40								
<b>Усього годин</b>	180	15	-	45	-	120								

### 5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Харчове законодавство. Оцінювання відповідності харчових продуктів обов'язковим вимогам нормативних документів
2	Міжгалузеві стандартизовані методики експертизи харчових продуктів за узагальненими показниками
3	Методологія проведення технологічної експертизи.

4	Нормування оптимальної кількості показників якості нових харчових продуктів з метою ефективного проведення експертизи в процесі виробництва.
5	Спеціальна експертиза харчової продукції

\* ІНДЗ – для змістового модуля, або в цілому для навчальної дисципліни за рішенням кафедри (викладача).

## 6. Система контролю та оцінювання

### Види та форми контролю

1. **Поточний** контроль успішності проводиться у вигляді захисту лабораторних робіт, усне опитування.
2. **Модульний** контроль здійснюється у формі письмових контрольних робіт.
3. **Підсумковий** контроль – іспит у письмовій формі.

### Засоби оцінювання

1. Захисти лабораторних робіт: оцінювання виконання роботи, оформлення протоколу та висновків, усні відповіді.
2. Письмові контрольні роботи.
3. Доповіді-презентації завдань самостійної роботи.

### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним мінімальних порогових оцінок за кожним запланованим результатом навчання – сума балів за всі модулі має бути не меншою за 30, а разом підсумковим контролем – не менше 50 (половина всіх можливих балів).

## Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання ( <i>аудиторна та самостійна робота</i> )									Кількість балів (екзамен)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3			40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
4	8	8	4	8	8	6	6	8		

**T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.**

### 5. Рекомендована література -основна

1. Смоляр В. І. Харчова експертиза: підручник / В. І. Смоляр. — К.: Здоров'я, 2005. — 448 с.
2. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д., Породіна Л. В., Лихоніна Г. О., Лазарева Н. Т., Холодова О. Ю. – К. : Кондор, 2009. – 296 с.
3. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів : підручник / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов — К. : Центр навчальної літератури, 2005. — 344 с.
4. Павлов В. І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікація товарів / В. І. Павлов, О. В. Опьонова, Н. В. Павліха. — К. : Кондор, 2004.
5. Дубиніна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів : лабораторний практикум / уклад. А. А. Дубиніна, Т. М. Летута, С. О. Дубиніна, І. Ф. Овчіннікова — Київ, 2009. — 335 с.
6. Титаренко Л. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : Навчальний посібник/ Л. Д Титаренко, В. Д. Малигіна. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
7. Павлова В. А. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / В. А. Павлова, Л. Д. Титаренко, В. Д. Залигіна. — Київ : Центр навчальної літератури, 2006. — 192 с.
8. Ємченко І.В., Батутіна А.П.Експертиза товарів. Навчальний посібник. – К.: Центр навч. Літ., 2004.- 278 с.
9. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. – К.: Лібра, 1999.- 272 с.
10. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. Санітарно – гігієнічна експертиза товарів: Підручник.- К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2003.- 409 с.
11. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. — 256 с.
12. Пасальський В.К. Хімія харчових продуктів. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2009. – 196 с.

### 6. Інформаційні ресурси

Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”.