МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра птахівництва, якості та безпечності продукції

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
(підпис)
«_21_» ___06___ 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ _____ Олена ПЕТРОВА
(підпис) (ініціали, прізвище)
«_27_» ___06___ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Експертиза і контроль якості харчових продуктів»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Каницька Ірина Вікторівна, kanytska@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.
Протокол № __13__ від « _16_ » __06__ 2023 року.
Завідувач кафедри Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № __11__ від « _26_ » __06__ 2023 року.
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № __11__ від « _27_ » __06__ 2023 року.
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Експертиза якості продукції як навчальна дисципліна ставить за мету підготовку спеціалістів з управління якістю, які володіють значним обсягом теоретичних та практичних знань відносно застосування загальних принципів та основних методів проведення товарознавчої експертизи, формування системних знань стосовно технології проведення експертиз з диференціацією на експертизі якості продукції, одержання відомостей про специфіку діяльності уповноважених установ щодо товарознавчої експертизи, законодавчої та правової бази, видів експертизи, формування навичок щодо володіння методами проведення експертизи якості продукції, а також забезпечення теоретичної бази для подальшого вивчення інших дисциплін.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни «Експертиза і контроль якості харчових продуктів» є визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
3. Компетентності	- ФК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	- ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
вміти:	- ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: 150/5,0 - лекції 28/1,0 - практичні заняття 14/0,54 - лабораторні заняття 28/1,0 - самостійна робота 80/2,46

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	ср
1.	Основи контролю якості харчової продукції.	2	2		6
2.	Методологія контролю якості харчової продукції.	2			6
3.	Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції.	2			6
4.	Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції	2			6
5.	Контроль якості м'ясних продуктів	2	4	2	6
6.	Контроль якості молочних продуктів	2	4	2	6
7.	Контроль якості рибної продукції.	2	2	2	8
8.	Контроль якості яєчної продукції.	2	2		6

9.	Контроль якості меду	2	2	2	6
10.	Методи контролю якості хлібобулочних виробів	2	4	2	6
11.	Методи контролю якості кондитерських виробів	2	4	2	6
12.	Методи контролю безалкогольних напоїв	2	2	2	6
13.	Методи контролю харчових концентратів	2	4		6
14.	Організація виробничих лабораторій харчових виробництв	2			6
Всього		28	28	14	80

***Примітка**. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт. По закінченню 8-го семестру проводиться залік в усній формі на основі питань підсумкового контролю знань. До складання заліку допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни: – відвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; – оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни; – виконали передбачені програмою письмові роботи студента.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.: - навчальні заняття (підготовка та виконання)	16	1	2	16	32
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- усне опитування	2	2	4	4	8
- тестування	4	4	5	16	20
Разом				36	60
Залік				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	**A**	**зараховано**
82 - 89	**B**	
75 - 81	**C**	
64 - 74	**D**	
60 - 63	**E**	
35 - 59	**FX**	**не зараховано з можливістю повторного складання**
0 - 34	**F**	**не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни**

7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над

	вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
8. Інформаційні джерела	1. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с. 2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. – Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. – 508 с. 3. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с. 4. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. - Київ : ПрофКнига, 2017. - 593 с. 5. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 680 с. 6. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 648 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2783).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на оболонці Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2783) офіційного сайту Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Асистент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій **Ірина КАНИЦЬКА**