



Силабус навчальної дисципліни «Методи контролю харчової продукції»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>2 курс, 3 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 24 год.</i>
	<i>Лабораторні заняття – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 72 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Протасенко Ольга Федорівна, к.т.н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>olha.protasenko@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок відбору проб і застосування раціональних методів контролю і оцінки якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Біохімія, Харчова мікробіологія, Харчова хімія та нутриціологія	Виробнича практика

Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1.** Види, елементи та організація системи контролю якості та безпеки продукції.
- Тема 2.** Правова та технічна основа системи контролю якості продукції.
- Тема 3.** Методологія контролю якості харчової продукції.
- Тема 4.** Менеджмент у системі контролю безпеки та якості продукції.
- Тема 5.** Характеристика основних показників якості харчової продукції.
- Тема 6.** Інструментальні методи контролю якості харчової продукції.
- Тема 7.** Методологія нормування і контролю якості нової харчової продукції.
- Тема 8.** Методи контролю якості рослинних жирів.
- Тема 9.** Методи контролю якості м'ясної та молочної продукції.
- Тема 10.** Методи контролю якості хлібобулочних та кондитерських виробів.
- Тема 11.** Методи контролю якості безалкогольних напоїв та харчових концентратів.
- Тема 12.** Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.