



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>3 курс, 5 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>
	<i>Лабораторні заняття – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Екзамен</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>Івашура Андрій Анатолійович, к.с.-г.н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>andrii.ivashura@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
	<i>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 і модульний контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи та оцінюються за сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичення балів з навчальної дисципліни наведена в робочому плані (технологічній карті) з цієї 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: повторного проходження оцінювання за відповідним видом навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, а також самостійної роботи наведено в робочій програмі навчальної дисципліни.