

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»
(<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=937>)

Викладач (і)	к.б.н., доц. Здоровцева Любов Миколаївна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zdorovceva-ljubov-mykolajivna/
Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Методи контролю харчових виробництв» відіграє суттєву роль у професійній підготовці інженера-технолога харчових виробництв, є основною при вивченні методів контролю якості продукції, методів оцінки якості харчової продукції, що застосовують в процесі контролю, а також методологічні основи оцінки, їх законодавчу базу, показники якості харчової продукції, методи вимірів показників та основи контролю якості, методологію добору проб харчової продукції під час контролю.

Метою дисципліни «Методи контролю харчових виробництв» навчити майбутніх фахівців правильно відбирати та готувати проби та підбирати відповідні методи контролю з урахуванням особливостей та якостей продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Ця дисципліна базується на знаннях, що отримані студентами при вивченні фундаментального та професійно орієнтованого циклів: фізики, неорганічної, органічної, фізичної та колоїдної хімії, біохімії, комп'ютерної техніки та програмування, теоретичних основ харчових технологій. В подальшій фаховій підготовці студентів отримані знання будуть використані при вивченні наступних дисциплін зі спеціалізації.

Завдання навчальної дисципліни полягає в опануванні практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження продуктів харчування; підготувати студентів до більш поглибленого вивчення спеціальних технологічних дисциплін, виконання науково-дослідних, курсових та дипломних робіт.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодовоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.</p>	<p>РН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>РН 29. Здійснювати управління якістю та безпечністю продукції консервних, овочесушільних і холодильних виробництв.</p>

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Основи контролю якості на харчових виробництвах.
2. Методи визначення кислотності.
3. Визначення забарвленості, каламутності. Визначення масової частки мінеральних речовин.
4. Методи визначення білків.
5. Методи визначення вуглеводів. Методи визначення жирів.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Оцінка сенсорної чутливості дегустатора

2. Методи визначення масової долі сухих речовин в харчових рідинах. Основні методи визначення кислотності.
3. Основні методи визначення лужності.
4. Визначення забарвленості, каламутності. Визначення масової частки мінеральних речовин. Визначення якісних показників білка.
5. Методи визначення масової частки вуглеводів.
6. Визначення якісних показників жирів.

Політика курсу


- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 512 с.
2. Влодарчик Р. П., Кобаса І.М., Воробець М.М. та ін. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. Посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015. 336 с.
3. Кобаса І.М., Чебан Л.М., Воробець М.М. та ін. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції: навч. посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2014. 196 с.
4. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч.1. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.
5. Гуменюк О.Л. Харчова хімія : тексти лекцій для студентів напряму підготовки 181 "Харчові технології" Ч. 1. Чернівці : ЧНТУ, 2018. 129 с.
6. Воробець М.М. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. рекомендації до лаб. робіт Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2019. 56 с.
7. Волощук А.Г., Горлій А.С. Хімічний аналіз продуктів харчування: метод. рекомендації до лаб. робіт. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2013. 32 с.

8. Воробець М.М., Кобаса І.М., Сачко А.В. Методи контролю якості харчових продуктів. Ч. 1.: метод. рекомендації до лаб. робіт. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2013.32 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Марина СЕРДЮК