

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СУЧАСНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ
СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс – 1, семестр – 1.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua, kajnash66ap@gmail.com Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить можливість оволодіти сучасними методами дослідження сировини та харчових продуктів і засвоїти конкретні методики аналізу в харчових технологіях.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. <i>спеціальні:</i> СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
Результати навчання	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
Методи навчання	- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; - наочні методи: ілюстрування; - практичні методи: лабораторні роботи; - дослідницький метод; - методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи); - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Предмет та зміст курсу. Сучасні методи дослідження якості сировини та харчових продуктів. Тема 2. Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.

	Тема 3. Використання сучасних органолептичних методів при оцінюванні якості харчових продуктів. Тема 4. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості сировини харчових продуктів. Тема 5. Характеристика хімічних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів. Тема 6. Характеристика оптичних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів. Тема 7. Характеристика абсорбційних спектроскопічних методів дослідження. Тема 8. Характеристика потенціометричних методів дослідження. Тема 9. Характеристика біохімічних, мікробіологічних та імунологічних методів дослідження харчових продуктів.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 16 балів, заочна форма – 4 бали); <i>виконання лабораторних робіт та їх захист</i> (денна форма – 48 балів, заочна форма – 20 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 22 бали, заочна форма – 51 бал); <i>контрольна робота (підсумкова)</i> (денна форма – 14 балів, заочна форма – 25 балів). Форма семестрового контролю: <i>залік</i>.
Політика навчальної дисципліни	1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. 5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	<i>Основні</i> 1. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Харків : ХДУХТ, 2016. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM)

	2. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Дмитрієвич Л.Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с. 3. Самойленко С. О., Губський С. М. Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів : конспект лекцій. Харків : ХДУХТ, 2019. 73 с. 4. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навчальний посібник / За заг. ред. Л. М. Крайнюк. 2-ге вид., перероб. і доп. Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. 300 с. <i>Допоміжні</i> 1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник Київ : Академія, 2011. 520 с. 2. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с. 3. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с. 4. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : ВД «Професіонал», 2007. 384 с. <i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i> 1. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkcii (дата звернення: 31.08.2023). 2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами №2849-IX від 13.12.2022, URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 01.09.2023).
Рік введення	2023 р.