


<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 2, семестр – 3.
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин - 120 годин. Кількість кредитів - 4 кредити
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технології тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент. Контакти: ауд. 507 К, навчальний корпус 5А  : <a href="mailto:yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua">yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua</a> Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Надання здобувачам знань з основ експертизи харчових продуктів, вмінь та навичок щодо порядку проведення та аналізу результатів експертизи харчових продуктів, складання акту експертизи, визначення показників якості та безпечності харчових продуктів.
<b>Компетентності</b>	<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 Здатність ідентифікувати, проводити експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки
<b>Результати навчання</b>	РН. Вміти проводити ідентифікацію, експертизу харчових продуктів, визначати продукти- фальсифікати та аргументувати висновки згідно чинної нормативної документації.
<b>Методи навчання</b>	Словесні методи: лекція, розповідь-пояснення. Наочні методи: ілюстрування. Лабораторні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; Комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Поняття, предмет та завдання харчової експертизи. Законодавча база. Тема 2. Види експертизи та їх характеристика Тема 3. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи харчових продуктів Тема 4. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів Тема 5. Експертиза харчових продуктів рослинного походження Тема 6. Експертиза харчових продуктів тваринного походження Тема 7. Ідентифікації харчових продуктів Тема 8. Виявлення фальсифікації товарів
<b>Стратегія оцінювання</b>	Форми оцінювання <i>поточного контролю</i> : опитування (16

результатів навчання	балів); виконання лабораторних робіт (48 балів); виконання завдань самостійної роботи (24 балів); підсумкова контрольна робота (12 балів). Максимальна кількість балів (100 балів) <i>Форма семестрового контролю:</i> залік
Політика навчальної дисципліни	<p><u>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</u> 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).</p> <p><u>Політика щодо академічної доброчесності:</u> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><u>Політика щодо відвідування:</u> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни <u>за програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої/ міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється <u>право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті</u> перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	«Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Організація і планування експериментів», «Методологія наукових досліджень»
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Коломієць Т. М., Притульська Н. В., Романенко О. Л. Експертиза товарів : підручник у 2 ч. 2-ге вид. допов. та переробл. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 370 с.</li> <li>3. Назаренко Л. О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів) : навч. посіб. Київ : Центр учбової ліри, 2014. 312 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження : навч. посіб. / В. Власенко, Р. Кравців, В. Хоменко та ін.; За ред. Власенко В. Вінниця: РВВ ВАТ «Віноблдрукарня», 2000. 528 с.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Експертна оцінка якості бринзи. <i>Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів</i> : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4-5 квіт. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 186-188.</li> <li>3. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посібник / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Науменко. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.</li> <li>4. Рудавська Г. Б. Демкевич Л.І. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2003. 409 с.</li> <li>5. Хмельницька Є.В. Основні господарсько-біологічні та господарсько-цінні характеристики сортів яблук як додаткові ідентифікаційні ознаки. <i>Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів</i> : матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (24 березня 2023 року). Полтава : ПУЕТ, 2023. – С.111-114</li> <li>6. Хмельницька Є.В., Будник Н.В. Маркування та фасування товарів як засіб ідентифікації та можливої фальсифікації твердих сичужних сирів. <i>Якість та безпечність продукції у внутрішній торгівлі і торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи</i>: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) ПДАУ, 15 лютого 2023 року. С. 309-31</li> </ol>
Рік введення	2023