

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)	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua , kajnash66ap@gmail.com <i>Сторінка викладача:</i> 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.

	<p>Тема 3. Використання сучасних органолептичних методів при оцінюванні якості харчових продуктів.</p> <p>Тема 4. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості сировини харчових продуктів.</p> <p>Тема 5. Характеристика хімічних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів.</p> <p>Тема 6. Характеристика оптичних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів.</p> <p>Тема 7. Характеристика абсорбційних спектроскопічних методів дослідження.</p> <p>Тема 8. Характеристика потенціометричних методів дослідження.</p> <p>Тема 9. Характеристика біохімічних, мікробіологічних та імунологічних методів дослідження харчових продуктів.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>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).</p> <p>Форма семестрового контролю: <i>залік</i>.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Контроль якості та безпечності харчових продуктів</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Відеофільми</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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)

	<p>2. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Дмитрієвич Л.Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.</p> <p>3. Самойленко С. О., Губський С. М. Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів : конспект лекцій. Харків : ХДУХТ, 2019. 73 с.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <p>1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник Київ : Академія, 2011. 520 с.</p> <p>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.</p> <p>3. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с.</p> <p>4. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : ВД «Професіонал», 2007. 384 с.</p> <p style="text-align: center;"><i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i></p> <p>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).</p> <p>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).</p>
Рік введення	2023 р.