|  |  |
| --- | --- |
| Изображение выглядит как рубашка  Автоматически созданное описание | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ****«Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції»** |
| **Ступінь вищої освіти –** Бакалавр |
| **Спеціальність** 181 Харчові технології |
| **Освітня програма** Харчові технології |
| **Рік навчання** 2023/24**, семестр** 7**Форма навчання** денна |
| **Кількість кредитів ЄКТС** 4 |
| **Мова викладання** українська |
| **Лектор курсу** | Адамчук Леонора Олександрівна |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | leonora.adamchuk@gmail.comleonora.adamchuk@nubip.edu.ua |
| **Сторінка курсу в eLearn** | <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5084>  |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

***Мета*** полягає уформуванні в здобувачів вищої освіти системи знань із застосування сучасних методів встановлення та контролю за фальшуванням, виявлення дефектів, недоброякісного та небезпечного продовольства через набуття ними теоретичних знань, практичних навичок у проведенні ідентифікації, способів і методів виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів і готової харчової продукції.

***Завданнями*** є: набуття здобувачами вищої освіти теоретичних і практичних основ ідентифікації та методів виявлення фальсифікації харчової продукції; формування знань, що дозволяють зрозуміти критерії та показники ідентифікації харчової продукції; розвиток практичного досвіду із застосування способів виявлення фальсифікації харчової продукції; набуття професійних навичок з ідентифікації та технологічної експертизи харчової продукції; розвиток навичок роботи з нормативними документами у сфері ідентифікації та запобіганні фальшування харчової продукції.

**Набуття компетентностей**

***Загальні компетентності:***

ЗК 1 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 4 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6 Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7 Здатність працювати в команді.

ЗК 9 Навички здійснення безпечної діяльності.

***Спеціальні (фахові) компетентності:***

СК1 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3 Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК4 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК8 Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

***Програмні результати навчання:***

ПРН1 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН27 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**(лекції/ лабораторні) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **7 семестр** |
| **Модуль 1. Суть та основні аспекти ідентифікації харчової продукції** |
| **Тема 1.** Основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції | 2/2 | Розуміти мету і завдання вивчення дисципліни. Знати основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції | Виконання лабораторного заняття: Ідентифікація та способи виявлення фальсифікації зерноборошняної продукції | **10** |
| **Тема 2.** Об’єкти, суб’єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції | 2/2 | Знати об’єкти, суб’єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції. Вміти застосовувати знання на лабораторних роботах | Виконання лабораторного заняття: Ідентифікація та способи виявлення фальсифікації рибної та м’ясної продукції | **10** |
| **Тема 3.** Ідентифікація як складова експертизи харчової продукції | 2/2 | Знати основи харчової експертизи, зокрема добре орієнтуватися у сфері ідентифікації. Вміти застосовувати експрес методи харчової експертизи. | Виконання лабораторного заняття: Способи фальсифікації м’ясних напівфабрикатів та методи її виявленняЗахист звітів щодо виконання самостійних робіт | **10** |
| **Змістовний модуль 2. Фальсифікація харчової продукції** |
| **Тема 4.** Сутність, види, наслідки, заходи попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції | 2/2 | Знати сутність, види, наслідки, заходи попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції. Вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації | Виконання лабораторного заняття: Інформаційна оцінка та способи виявлення фальсифікації молочних продуктів | **10** |
| **Тема 5.** Ідентифікація та виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибноїта м’ясної продукції | 2/2 | Знати принципи ідентифікації та вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибноїта м’ясної продукції | Виконання лабораторного заняття: Експертиза яєць та яєчних товарів | **10** |
| **Тема 6.** Ідентифікація та виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів | 2/2 | Знати принципи ідентифікації та вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів | Виконання лабораторного заняття: Ідентифікація меду та кондитерських виробів | **10** |
| **Тема 7.** Ідентифікація та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікеро-горілчаної продукції, меду та кондитерських виробів | 3/3 | Знати принципи ідентифікації та вміти застосовувати методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікеро-горілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.Бути готовим та здатним застосовувати здобутті знання під час професійної діяльності. | Виконання лабораторного заняття: Способи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції; Способи виявлення фальсифікації лікеро-горілчаної продукції.Захист звітів щодо виконання самостійних робіт | **10** |
| **Всього за навчальну роботу** | **70** |
| **Екзамен** |  |  |  | **30**  |
| **Всього за курс** | **100** |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | Лабораторні й самостійні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| ***Політика щодо академічної доброчесності:*** | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Лабораторні й самостійні роботи у вигляді рефератів, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету). |

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рейтинг здобувача вищої освіти, бали** | **Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків** |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |