

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ
«СУЧАСНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ТА ВИЗНАЧЕННЯ
ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: *Магістр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма: *«Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості та в індустрії краси»*

Викладачі: *Чабанова Оксана Борисівна, канд. техн. наук, доцент*

Чагаровський Олександр Петрович, докт., техн. наук

Кафедра: *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Профайл викладачів:

Контактна інформація:

тел: 7124009

e-mail: oksana_chabanova17@ukr.net

e-mail: uaachlactol@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 1 курсі у 2 семестрі, для студентів заочної форми навчання – на 1 курсі у 2 семестрі.

Кількість кредитів – 7,5, годин – 225

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	76	32	44	–
заочна	32	12	20	–
Самостійна робота, годин	Денна – 149		Заочна – 193	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено основні проблеми контролю якості та безпеки харчової продукції; класифікація та стисла характеристика методів контролю якості харчових продуктів (органолептичні методи, інструментальні методи). Наведена номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється різними галузями промисловості; контроль якості харчових продуктів рефрактометричними методами; контроль якості харчових продуктів фотоколориметричними методами; контроль якості харчових продуктів люмінесцентними методами; контроль якості харчової продукції потенціометричними методами; контроль якості харчових продуктів кондуктометричними методами; контроль якості харчових продуктів хроматографічними методами; біохімічні, мікробіологічні, імунологічні методи аналізу; портативні експрес-лабораторії для аналізу харчових продуктів. Наведена стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції. Поняття про ідентифікацію та фальсифікацію харчових продуктів. Правові аспекти фальсифікації харчових продуктів та заходи щодо її попередження. Методи визначення фальсифікації окремих груп харчових продуктів. Організація роботи сучасних лабораторій.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні методи оцінки якості та визначення фальсифікації харчових продуктів» є набуття студентами необхідних знань з сучасних методів ідентифікації харчових продуктів, розробки найбільш достовірних критеріїв ідентифікації,

різноманітних засобів фальсифікації харчових продуктів, ознайомлення з методами їх визначення, які дозволяють виявити підробку продуктів.

Завданням навчальної дисципліни є надання студентам знань щодо встановлення виду харчового продукту, його відповідності певним вимогам та інформації про нього згідно з чинним законодавством, виявлення фальсифікації продуктів вітчизняного та закордонного виробництва і правових наслідків, які при цьому виникають.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен:

знати: місце і роль ідентифікації при оцінці ступеню відповідності продукту; фактори, що формують якість харчових продуктів; законодавче забезпечення ідентифікації харчових продуктів, основні критерії ідентифікації та її класифікаційні ознаки; сучасні методи ідентифікації харчових продуктів, види, засоби та методи виявлення фальсифікації окремих груп харчових продуктів; використання експрес-методів при виявленні підробок та фальсифікованих продуктів.

вміти: аналізувати структуру асортименту харчових продуктів, ідентифікувати вид і сорт продукту, визначати основні ідентифікаційні ознаки для кожного продукту; користуватися інструктивними та нормативними документами, які регламентують якість продуктів; проводити експертизу харчових продуктів з метою виявлення підробок та їх фальсифікації; використовувати органолептичні та фізико-хімічні дослідження для виявлення фальсифікації продуктів; використовувати сучасні методи оцінки, в тому числі й експрес-методи щодо виявлення підробок і своєчасного запобігання фальсифікації окремих груп харчових продуктів, проводити випробування щодо якості харчових продуктів; оцінювати безпечність та якість продуктів харчування за встановленими методиками; виявляти можливі відхилення показників якості та безпеки продуктів; встановлювати причини, що зумовлюють відхилення від показників якості продуктів харчування.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладачі ПДПИСАНО Оксана ЧАБАНОВА
підпис

ПДПИСАНО Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ
підпис

Завідувач кафедри ПДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО
підпис