**Силабус навчальної дисципліни**

*«Методи контролю харчової продукції»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *2 курс, 3 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Лабораторні заняття – 0 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>* |
| **Викладач (-і)** | *Протасенко Ольга Федорівна, к.т.н., доцент;* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | *olha.protasenko@hneu.net* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432665)*  *Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432665)* |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок відбору проб і застосування раціональних методів контролю і оцінки якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Біохімія.  Харчова мікробіологія.  Харчова хімія та нутриціологія. | Переддипломна практика | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Тема 1. Види, елементи та організація системи контролю якості та безпечності продукції.**  **Тема 2. Правова та технічна основа системи контролю якості продукції.**  **Тема 3. Методологія контролю якості харчової продукції.**  **Тема 4. Менеджмент у системі контролю безпечності та якості продукції.**  **Тема 5. Характеристика основних показників якості харчової продукції.**  **Тема 6. Інструментальні методи контролю якості харчової продукції.**  **Тема 7. Методологія нормування і контролю якості нової харчової продукції.**  **Тема 8. Методи контролю якості рослинних жирів.**  **Тема 9. Методи контролю якості м’ясної та молочної продукції.**  **Тема 10. Методи контролю якості хлібобулочних та кондитерських виробів.**  **Тема 11. Методи контролю якості безалкогольних напоїв та харчових концентратів.**  **Тема 12. Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.** | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* | |
| **Форми та методи оцінювання**  Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.  Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.  Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.  Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.  Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.  ***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** | |
| **Політики навчальної дисципліни**  Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. | |
|
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** | |