

Кафедра харчових технологій

Назва навчальної дисципліни	ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (ОК 7)
Мова викладання	українська
Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр, спеціальність 181 – Харчові технології. Освітня програма «Харчові технології»
Викладач	Челябієва Вікторія Миколаївна, к.т.н., доцент
Профайл викладача	https://scholar.google.ru/citations?hl=ru&user=mhWV8h8AAA AJ
Контакти викладача	vika.chl@ukr.net

Анотація курсу

Дисципліни «Експертиза харчових продуктів» вивчає комплекс спеціальних досліджень, необхідних для визначення якості та безпечності харчових продуктів.

Знання дисципліни забезпечує компетентність та досвід оцінки якості продуктів харчування, їх безпечності для здоров'я споживачів у процесі виробництва, під час зберігання, транспортування та реалізації. Дисципліна складається з двох змістовних модулів.

Змістовний модуль 1 «Методи експертизи харчових продуктів складається з наступних тем:

Тема 1. Поняття про якість та безпечність харчових продуктів. Законодавча база. Предмет та завдання харчової експертизи. Оцінювання якості та безпеки харчових продуктів. Основні поняття, предмет, об'єкти та завдання в харчовій експертизі. Види експертизи. Види контролю якості харчових продуктів (ХП). Характеристика показників якості та безпеки ХП. Харчове законодавство, стандартизація і сертифікація харчових продуктів. Нормативно-технічні документи в експертизі ХП, їх структура, поняття стандартизації та сертифікації ХП.

Тема 2. Методи експертизи харчових продуктів. Класифікація методів експертизи ХП, об'єктивні і суб'єктивні методи експертизи. Характеристика класичних і сучасних методів досліджень.

Органолептичні методи оцінювання харчових продуктів і умови їхнього проведення. Експертні методи оцінювання харчових продуктів. Органолептичні методи оцінки і умови їхнього проведення, взаємозв'язок з показниками якості. Експертні методи оцінювання ХП – метод Дельфі, ПАТТЕРН, комбінований метод.

Етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів. Ознайомлення з супровідними документами, загальний огляд партії, відбір проб ХП, проведення лабораторних досліджень, аналіз отриманих результатів та складання акту експертизи.

Тема 3. Спеціальна експертиза харчових продуктів. Порядок проведення, показники та методи їх визначення по кожній групі ХП: хлібобулочні, кондитерські, макаронні, молочні, олієжирові продукти, м'ясопродукти, харчоконцентрати, продукти спеціального дієтичного призначення тощо.

Змістовий модуль 2 «Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів» включає теми:

Тема 4. Ідентифікація як складова сертифікації продукції. Поняття ідентифікації продукції, види, методи, порядок проведення ідентифікації ХП, характеристика показників, які використовуються при ідентифікації ХП.

Тема 5. Фальсифікація товарів. Поняття фальсифікації ХП, види, основні показники по групам продуктів, які піддаються фальсифікації та методи її виявлення.

Мета та цілі курсу

Метою викладання навчальної дисципліни “Експертиза харчових продуктів” є вивчення комплексу спеціальних досліджень, необхідних для визначення якості і безпечності харчових продуктів. Цілі курсу полягають у формуванні у здобувачів вищої освіти фахових компетентностей:

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 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі..

Результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти досягає або вдосконалює програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою, а саме:

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

ПРН 11. оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Обсяг курсу

Вид занять	Загальна кількість годин
Лекції	16 годин
Лабораторні роботи	6 годин
Практичні (семінарські) заняття	8 годин
Самостійна робота	60 годин

Пререквізити

Передумовою для успішного засвоєння дисципліни «Експертиза харчових продуктів» є вивчення наступних дисциплін першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та інженерія» НУ «Чернігівська політехніка»: «Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв», «Основи фізіології і гігієни харчування», «Харчова хімія», «Технічна мікробіологія», «Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування». Або вивчення дисциплін у межах інших ОП першого рівня вищої освіти, які формують такі ж самі ПРН, як перераховані дисципліни.

Система оцінювання та вимоги

I семестр	
Загальна система оцінювання курсу	Оцінка за семестр складається з оцінки за виконання та захист лабораторних робіт; презентацію по одній з тем, яка винесена на самостійне опрацювання; залік (на заліку максимально можна отримати 40 балів)
Поточна контрольна робота	Передбачено підготовка презентації на одну з тем, яка включена до самостійної роботи студентів (оцінюється максимально у 30 балів).
Лабораторні і практичні роботи	За виконання і захист лабораторних та практичних робіт протягом семестру можна набрати 30 балів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання усіх передбачених видів навчальної роботи (лабораторних і практичних завдань, підготовка презентації) і наявність не менше 20 балів набраних за семестр за усі види роботи

Політика курсу

До заліку допускається студент, який виконав усі передбачені види робіт (лабораторні і практичні завдання, презентацію за темою, винесеною на самостійне опрацювання) і набрав не менше 20 балів за семестр за усі види робіт.

Політика перезарахування. Курс «Експертиза харчових продуктів» може бути перезарахований, якщо студент вивчав такий курс (або подібний курс, що формує передбачені курсом «Експертиза харчових продуктів» програмні результати навчання) в іншому навчальному закладі у обсязі не менше 3 кредитів ЄКТС.

Політика відпрацювання. Лабораторні та практичні заняття, які студент пропустив, відпрацьовуються студентом шляхом виконання індивідуальних завдань, які видає викладач студенту за темою пропущеного лабораторного або практичного заняття. Якщо студент пропустив семінарське заняття, то він може надіслати підготовану презентацію за темою семінарського заняття викладачу, а потім захистити свою презентацію на консультації з курсу

Списування звітів лабораторних, практичних робіт, плагіат у презентацій, списування під час заліку не допускається. У разі списування студент не отримує бали за списану лабораторну, практичну роботу, презентацію або залік і, як наслідок, відбувається повторне проходження оцінювання (лабораторна, практична робота, презентація, залік тощо) відповідно до Кодексу академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка»

Рекомендована література

1. Смоляр В.І. Харчова експертиза.: Підручник/ В.І.Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448 с.
2. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]: навч. посібник / В.В. Євлаш, С. О. Самойленко, Н.О. Отрошко, І.А. Буряк. – Х.: ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).
3. Закон України 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
4. Черевко, О. І. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін. ..; за ред. Л.М. Крайнюк. – Суми : Університетська книга, 2015. – 512 с.
5. Димань Т.М., Мазур Т.Г., Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. – Київ : Академія, 2011. – 502 с.
6. Ткаченко О.Б. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тіглова та ін. – Херсон : Гельветика, 2020. – 303.
7. Methods in food analysis// Editors By Rui M.S., Cruz, Igor Khmelinskii, Margarida C.Vieira.– CRC Press, 2014. – 248 p,