



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ І МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ступінь вищої освіти: Бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма: Технологічна експертиза та безпека харчової продукції
Викладач: Антіпіна Олена Олексіївна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат технічних наук, доцент
Кафедра: Харчової хімії та експертизи, т. 712-41-53
Профайл викладача **Контакт:** e-mail: antipina.onaft@gmail.com, 048-7124153

1. Загальна інформація

Тип дисципліни –
обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	44	16	28
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 46		Заочна - 74

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції» надає здобувачам вищої освіти теоретичні та практичні знання щодо основних понять, призначення і видів ідентифікації харчової продукції; нормативно-правової бази, ідентифікаційних ознак, правил проведення ідентифікації харчової продукції; видів і способів фальсифікації окремих груп харчових продуктів, а також методів виявлення фальсифікації як технологічної, так і передреалізаційної.

Дисципліна знаходиться у тісному зв'язку з технологічною експертизою виробництва харчової продукції; є необхідною частиною дипломного проектування.

3. Мета навчальної дисципліни:

формування теоретичних знань, практичного уміння і навичок в проведенні ідентифікації, способів та виявленні фальсифікації харчової продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати :

- основні поняття, призначення і види ідентифікації харчової продукції;
- нормативно-правову базу ідентифікації;
- ознаки і показники ідентифікації харчових продуктів;
- правила проведення ідентифікації харчової продукції;
- способи і методи виявлення фальсифікації окремих груп харчових продуктів;

вміти:

- проводити ідентифікаційну експертизу чи оцінку якості харчових продуктів;
- проводити ідентифікацію з метою виявлення фальсифікації харчової продукції
- застосовувати різні методи виявлення фальсифікації харчової продукції.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

О. О. Антіпіна

Завідувач кафедри _ПІДПИСАНО
підпис

Н. К. Черно