

	Силабус навчальної дисципліни «Контроль якості і безпеки продукції» Спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 232 Соціальне забезпечення * Галузь знань: 07 - Управління та адміністрування, 23 – Соціальна робота * Факультет: Економічний Кафедра: Підприємництва, організації виробництва та теоретичної і прикладної економіки Викладач: к.х.н., доцент Іванова М.В.
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Статус дисципліни	Обов'язкова
Семестр/тетраметр	6 (шостий)/11, 12
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	6,0/180 годин
МЕТА дисципліни	формування у студентів системи знань щодо процедури та методів контролю якості і безпеки продовольчих товарів, а також набуття навичок застосування стандартизованих методів контролю якості та безпеки основних продовольчих груп товарів.
Чому можна навчитись (Результати навчання)	<i>знати:</i> - нормативно-правову базу, як основу якості та безпеки продовольчих товарів; - стандартизовані методики оцінки якості та безпеки основних продовольчих груп товарів; - комплекс показників якості та безпеки основних продовольчих груп товарів; - теоретичні та практичні основи контролю якості продовольчих товарів; - методи сучасних лабораторних і спеціальних досліджень з оцінки якості та безпеки продовольчих товарів; - лабораторне оснащення та прилади проведення інструментального аналізу і фізико-хімічних досліджень; - основні методики статистичного аналізу з оцінки якості та безпеки товарів; - процедуру прийняття певних професійних рішень для покращення ефективності торговельної діяльності та підвищення безпеки споживачів. <i>вміти:</i> - вести пошук нормативно-правових документів з якості та безпеки продовольчих товарів по базах даних національного та європейського законодавства (ДСТУ, ISO, тощо); - оцінювати якість та безпеку окремих груп продовольчих товарів відповідно до нормативних вимог; - проводити контроль якості певних груп продовольчих товарів по візуалізованим даним; - віртуально використовувати методи хімічного аналізу для контролю якості окремих товарних груп; - прикладати методи статистичного аналізу до оцінки показників якості по вибірці та у всій товарній поставці; - розрізняти та ідентифікувати товарні групи, показники якості та безпеки яких не відповідають заявленим (нормативним); - документально оформлювати результати контролю якості та безпеки продовольчих товарів.

Зміст дисципліни	Модуль 1 – Основні засади контролю якості і безпеки продовольчих товарів Тема 1.1 – Основні задачі, технології і засоби контролю якості продовольчих товарів Тема 1.2 – Контроль якості зернових продуктів Тема 1.3 – Контроль якості хлібобулочних та макаронних виробів Тема 1.4 – Контроль якості плодоовочевих продуктів Тема 1.5 – Контроль якості кондитерських виробів Тема 1.6 – Контроль якості чаю та кофе Тема 1.7 – Контроль якості мінеральної води Тема 1.8 – Контроль якості лікєро-горілочаних виробів Модуль 2 – Контроль якості і безпеки харчових жирів Тема 2.1 – Харчові жири як клас продовольчих товарів Тема 2.2 – Контроль якості рослинної олії Тема 2.3 – Контроль якості майонезу та маргарину Тема 2.4 – Контроль якості молока Тема 2.5 – Контроль якості кисломолочних продуктів Тема 2.6 – Контроль якості морозива і масла Тема 2.7 – Контроль якості твердих сирів Тема 2.8 – Системи менеджменту безпеки продовольчих товарів
Види занять	Лекції, лабораторні роботи, самостійні заняття
Методи навчання	Словесні: лекція, консультації. Наочні: демонстрація презентації. Практичні: лабораторні роботи, самостійна робота
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Дисципліни: «Хімія та методи дослідження», «Технічне регулювання», «Експертиза товарів»
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію ДВНЗ УДХТУ	1. Пономарьов П.Х., Сірохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Дібра, 1999. – 272 с. 2. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів: Навч. посіб. - Суми, Університетська книга, 2015 - 297с.
Поточний та семестровий контроль	Тестування; захист лабораторних робіт; модульний контроль за лекційним курсом. Екзамен
Електронний ресурс дисципліни	https://classroom.google.com/c/NjE0NzZzNjUwODY4?cjc=ymkopme