

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



ДИСЦИПЛІНА

«Основи контролю якості та безпеки харчових продуктів»

вільного вибору інституту ІТ, дисципліна 1

Спеціальності:	Для всіх спеціальностей інституту ІТ
Мова викладання:	українська
Кількість студентів, які можуть одночасно навчатися (мінімальна - максимальна):	15-30
Семестр, в якому викладається:	5-й семестр (1-й семестр для бакалаврів зі скороченою формою навчання)
Кількість: кредитів ЄКТС академічних годин (вказати окремо лекції, лабораторні заняття, практичні заняття, самостійна робота тощо)	3 90 годин (18 лекцій, 26 практичних, 46 самостійних)
Форма підсумкового контролю та наявність індивідуальних завдань:	Диференційований залік
Кафедра, що забезпечує викладання:	Інформаційно-вимірювальних технологій
Викладач, що планується для викладання (окремо по видах навантаження):	Витвицька Л.А., к.т.н., доцент (лекції, практичні) Чуйко М.М., к.т.н., доцент (лекції, практичні)
Попередні вимоги для вивчення дисципліни (якщо доречно):	немає
Перелік компетентностей, яких набує студент після опанування даної дисципліни:	Загальні: Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт Фахові: Здатність до забезпечення метрологічного супроводу технологічних процесів та сертифікаційних випробувань. Результати навчання: Розуміти широкий міждисциплінарний контекст спеціальності, її місце в теорії пізнання і оцінювання об'єктів і явищ. Вміти вибирати, виходячи з технічної задачі, стандартизований метод оцінювання та вимірювального контролю характерних властивостей продукції та параметрів технологічних процесів.
Сфера реалізації компетентностей в майбутній професії:	Компетентності, набуті студентом після вивчення даної дисципліни, можуть бути застосовані у сфері інформаційно-вимірювальних технологій.
Особливості навчання на курсі:	Оцінювання знань студентів проводиться за результатами комплексних контролів за двома змістовими модулями 3М1 і 3М2. Модульний контроль

	за кожним змістовим модулем передбачає контроль теоретичних знань і практичних навиків. Відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом шляхом написання відповідей на теоретичні питання та практичні завдання, які розглядались на пропущеному занятті.
Матеріально-технічне забезпечення:	Комп'ютери з доступом до мережі Internet, мікрофон, відеокамера, наявність програмного забезпечення для виконання практичних робіт, дистанційного навчання студентів, кафедральне приладове матеріально-технічне обладнання.
Лінк на дисципліну:	
Стислий опис дисципліни:	Вивчення загальних понять про якість харчової продукції, основних показників харчової цінності продуктів харчування, показників безпеки харчової продукції та методи їх визначення. Розглянуто правову та технічну основи систем контролю якості продукції. Наведено класифікацію методів дослідження та контролю якості харчових продуктів. Здійснено аналіз номенклатури фізико-хімічних показників якості окремих харчових продуктів. Значну увагу приділено основним положенням міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпечності харчових продуктів. Стандартизація в галузі харчової продукції.