

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Ступінь вищої освіти	перший (бакалаврський) та другий (магістерський) рівень)	Форма навчання	Денна / заочна форма навчання	Навчальний рік/семестр	2022-2023 навчальний рік, весняний семестр
-----------------------------	--	-----------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

Силабус

Назва навчальної дисципліни	Аналіз харчових продуктів
Кафедра	Кафедра біології та хімії
Освітня програма	
Тип дисципліни	Вибіркова
Кількість кредитів	4
Кількість годин лекції	120
лабораторні заняття	10
самостійна робота	20
Викладач(і), науковий ступень, посада, адреса електронної пошти	Чома Золтан Золтанович, PhD, доцент csoma.zoltan@kmf.org.ua
Пререквізити навчальної дисципліни	Знання аналітичної хімії, фізико-хімічних методів аналізу, органічної хімії.
Анотація дисципліни, мета, завдання та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, загальні та фахові компетентності, основна тематика дисципліни	Мета навчальної дисципліни – формування у студентів системних знань у галузі визначення складу харчових продуктів та практичних навиків у користуванні обладнанням та вимірювальними приладами. Завдання навчальної дисципліни – ознайомлення з складом та особливостями визначення компонентів харчових продуктів, засвоїти методичні основи та набути навиків по практичному використанню приладів та обладнання для визначення складу та компонентів харчових продуктів. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен мати наступні компетентності: знати: основні компоненти харчових продуктів, їх вміст та межі коливань в харчових продуктах, вимоги щодо відбору, кількості, консервування, зберігання середньої проби, методи аналізу харчових продуктів, принцип роботи та практичне використання аналітичних приладів, документувати результатів вимірювань. умити: використовувати основні параметри для характеристики харчових продуктів, організувати, виконувати і документувати відбір, консервування та зберігання середньої проби, підготувати її до аналізу, застосувати класичні хімічні та інструментальні методи для якісного і кількісного аналізу харчових продуктів, обробляти та оцінювати результатів вимірювань. Основна тематика дисципліни Склад та якість харчових продуктів

	Відбір, транспортування та зберігання проб харчових продуктів. Підготовка проби до аналізу. Загальна характеристика методів аналізу харчових продуктів. Методи контролю якості харчових продуктів. Методи визначення кислотності та вмісту вуглеводів в харчових продуктах. Методи аналізу сирого білку, сирого жиру, сирі клітковини в харчових продуктах. Методи визначення токсичних речовин у харчових продуктах.
Критерії контролю та оцінювання результатів навчання	Форма підсумкового контролю успішності навчання є залік. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях. Розподіл балів: практичні роботи – 60 балів, залік – 40 балів. Виконання практичних робіт є обов’язковим. Пропущенні практичні заняття здобувач освіти має відпрацювати в індивідуальному порядку. Передумовою заліку є виконання всіх практичних робіт. Вимогою до рівня засвоєння навчального матеріалу є щонайменше задовільні оцінки за практичні роботи, за залік.
Інша інформація про дисципліну (технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)	Викладання навчальної дисципліни забезпечене методичними матеріалами та технічними засобами. Практичні заняття проводяться в обладнаних згідно вимог лабораторіях.
Рекомендовані джерела (основна та допоміжна література), електронні інформаційні ресурси	Слободнюк Р. Є., Горальчук А. Б. (2018) Аналітична хімія та аналіз харчової продукції. Навчальний посібник. Видавництво Кондор, Київ. Csapó J., Albert Cs., Csapóné Kiss Zs. (2008) Élelmiszeranalitika. Válogatott fejezetek. Scientia Kiadó, Kolozsvár. Csapó J., Csapóné Kiss Zs. (2004) Élelmiszerkémia. Scientia Kiadó, Kolozsvár.