ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА, РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ** **IDENTIFICATION AND USE OF MEAT, FISH AND SEAFOOD**	
	Ступінь освіти	Бакалавр
	З якого курсу викладається	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
	Тижневе навантаження	6 години
	Мова викладання	українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім’я та по батькові	Шубіна Лідія Юріївна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Викладач вищої категорії
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук, доцент
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	http://surl.li/hiuds/ https://orcid.org/0000-0002-0829-1979/https://www.researchgate.net/profile/Lidia-Subina
Контактна інформація	l.shubina@knute.edu.ua (@knute.edu.ua)

Анотація

Здобувачі отримують теоретичні знання, практичні навички з ідентифікації та фальсифікації м'яса, риби та морепродуктів, систему спеціальних теоретичних знань щодо проведення ідентифікації справжності; виявлення фальсифікації та фактів підроблення товарів; встановлення тотожності характеристик продукції її істотним ознаками; визначення дотримання вимог нормативних документів, що пред'являються до об'єкту ідентифікації. Дисципліна належить до дисциплін, що формують у студента професійні навики експерта, а також дозволяють на практиці ідентифікувати достовірність м'яса, риби та морепродуктів, виявляти їх фальсифікацію та використання.

Метою навчальної дисципліни є формування системи знань набуття умінь і навичок визначення ідентифікуючих ознак м'яса, риби та морепродуктів, сучасних методів виявлення фальсифікації м'яса, риби та морепродуктів, визначення їх якості та використання.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- мету та роль ідентифікації;
- методологічні аспекти ідентифікації та фальсифікації продукції;
- правила проведення ідентифікації;
- інформаційні засоби ідентифікації;
- використовувати для ідентифікації елементи організаційного, технічного (технологічного) та інформаційного забезпечення;
- застосовувати набуті знання для ідентифікації товарів і виявлення їх асортиментної, якісної, інформаційної та інших видів фальсифікації;
- вимоги до якості та чинники, що впливають на якість товарів;
- вимоги до маркування та пакування товарів;

. *вміти:*

- організовувати і проводити ідентифікацію м'яса, риби та морепродуктів з метою виявлення фальсифікації;
- користуватись інформацією про методи ідентифікації м'яса, риби та морепродуктів;
- ідентифікувати та визначати фальсифіковані м'яса, риби та морепродуктів;
- виконувати ідентифікацію м'яса, риби та морепродуктів з метою їх сертифікації.

.

Передумови вивчення дисципліни

Вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Харчова хімія», «Основи мікробіології та гігієни харчування», «Товарознавство харчових продуків» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Технологія харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції».

Програма дисципліни

Тема 1. Види і засоби, способи і методи ідентифікації. Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів

Загальні поняття про ідентифікацію, мета, завдання та функції, суть її здійснення. Види ідентифікації та їх характеристика. Методи проведення ідентифікації товарів. Організаційне, технічне та інформаційне забезпечення ідентифікації товарів.

Тема 2. Ідентифікація товарів як складова частина обслуговування споживачів з метою задоволення їх потреб.

Види, форми, засоби та вимоги до товарної інформації. Маркування товарів. Сутність, поняття та об’єкти фальсифікації. Види та засоби фальсифікації, їх характеристика. Способи фальсифікації товарів.

Тема 3. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації м’яса і м’ясних товарів,

М’ясо та м’ясні товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації продуктів переробки м’яса. Види фальсифікації м’ясних продуктів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації м’яса і м’ясних товарів.

Тема 4. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації риби і рибних товарів

Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації риби. Риба та рибні товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації рибних продуктів. Види фальсифікації рибних продуктів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації риби та рибних товарів.

Тема 5. Визначення якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів та їх використання.

Вимоги до якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів та чинники, що впливають на їх якість. Використання м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів.

.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: екзамен, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) вирішення кросвордів до тем; 3) практичні заняття; 4)поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с.

2. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. — К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. — 272 с.

3. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. – Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 182 с. http://surl.li/hljbz