

**Силабус навчальної дисципліни
«ХІМІЧНИЙ АНАЛІЗ СПОЖИВЧИХ ТОВАРІВ»**

Галузь знань: 10 Природничі науки
 Спеціальність: 101 Екологія
 Освітня програма: Екологія
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 6

Факультет	Природничої освіти та природокористування
Кафедра	Кафедра хімії та екології
Викладач(-и)	ПІБ: Кормош Жолт Олександрович Посада: професор кафедри хімії та екології E-mail: Zholt-1971@ukr.net
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (24 год.), лабораторні (36 год.), самостійна робота (60 год.)
	Заочна форма: лекції (год.), практичні (год.), самостійна робота (год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і лабораторні заняття курсу. Пропуски лабораторних занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку упродовж двох тижнів з дня їх пропуску. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань.
Що будемо вивчати?	В основі сьогодення зростає роль і значимість хімічного аналізу споживчих товарів. Результати цих досліджень дають змогу сформулювати теоретичні та практичні уявлення для організації та проведення лабораторного хімічного експерименту; забезпечити майбутніх фахівців-екологів умінням організувати та проводити контроль якості та безпечності споживчих товарів із застосуванням сучасних методів хімічного аналізу.
Чому це треба вивчати?	Вивчення даної дисципліни створює у здобувачів розуміння важливості та необхідності застосування хіміко-аналітичних методів під час аналізу споживчих товарів; розкрити теорію та методологію використання їх для проведення оцінки показників якості та безпечності споживчих товарів.
Яких результатів можна досягнути?	Здатність до оцінки впливу процесів техногенезу на стан навколишнього середовища та виявлення екологічних ризиків, пов'язаних з виробничою діяльністю. □ Здатність проводити екологічний моніторинг та оцінювати поточний стан навколишнього середовища.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Компетентності Поєднувати навички самостійної та командної роботи задля отримання результату з акцентом на професійну сумлінність та відповідальність за прийняття рішень. Уміти обирати оптимальні методи та інструментальні засоби для проведення досліджень, збору та обробки даних.
Зміст дисципліни	Загальна характеристика хімічних методів аналізу об'єктів природного середовища та споживчих товарів. Класифікація методів аналізу. Області застосування титриметричних методів аналізу. Основні етапи граві- метричного аналізу

	<p>Фізико-хімічних методів аналізу, які використовуються для аналізу об'єктів довкілля та споживчих товарів.</p> <p>Екологія харчових продуктів.</p> <p>Фальсифікуючі речовини харчових продуктів, методи визначення.</p> <p>Застосування фотометричного методу під час аналізу продовольчих товарів.</p> <p>Застосування люмінесцентного методу в аналізі споживчих товарів.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Набуття здобувачами компетентностей необхідних майбутнім фахівцям-екологам для зменшення негативного впливу на навколишнє середовище і здоров'я людей, заподіяного будівництвом, експлуатацією і виведенням із експлуатації військових, військово-промислових і військово-енергетичних об'єктів; вивчення впливу військової діяльності на психоемоційний стан і фізичне здоров'я людей; міжнародна співпраця з питань роззброєння (знищення ракет і ракетного пального, запасів хімічної, бактеріологічної та ядерної зброї) і запобігання військовим конфліктам та їх екологічним наслідкам та ін.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Нормування антропогенного навантаження на навколишнє середовище, Агроекологія, Радіоекологія.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с. 2. Воробець М.М. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. рекомендації до лаб. Робіт. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2019. 56 с. 3. Андреева Н. М. Товарна інноваційна політика. навч. посіб. Одес. нац. екон. ун-т. Одеса : Апрель, 2015. 279с. 4. Risk Assessment for Environmental Health Mark G. Robson, William A. Toscano, Qingyu Meng, Debra A. Kaden-30 груд. 2022 р. 400 стор. 5. Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України. URL: https://mepr.gov.ua/. 6. Державна служба статистики. URL : https://www.ukrstat.gov.ua/. 7. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року. URL https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#.
Поточний контроль	<p>Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт,</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік</p>

Розробник



Жолт КОРМОШ