

СИСТЕМИ ЕКСПЕРТИЗИ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

Метою навчальної дисципліни: є формування професійних компетентностей щодо знання систем які застосовуються при здійсненні експертизи у харчовій галузі.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з основними способами та методами експертизи продуктів харчування, контролю їх якості; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу санітарно-гігієнічних, ветеринарних, фітосанітарних методів експертизи, лабораторних та спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження з метою оцінки їх якості і безпечності; застосування знань та сформованих навичок для вирішення проблем у своїй подальшій професійній діяльності.

Загальні компетенції Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетенції. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства

Програмні результати навчання: Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

Зміст за темами:

Тема 1. Загальна класифікація і характеристика систем експертизи у галузі.

Тема 2. Особливості проведення експертизи об'єктивними і евристичними методами.

Тема 3. Ідентифікація, контроль якості та виявлення фальсифікацій окремих груп продовольчих товарів.

Тема 4. Правила проведення експертизи молочних продуктів.

Тема 5. Особливості експертизи м'ясних товарів.

Тема 6. Особливості експертизи яєць і яєчних товарів.

Тема 7. Експертиза рибних товарів.