

# 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.