

СИСТЕМИ ЕКСПЕРТИЗИ В 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

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання: набуття студентами знань та навичок проведення експертизи харчових виробництв, визначення харчової та біологічної цінності сировини та продукції, їх безпеки для здоров'я людини.

Завдання: ознайомлення майбутніх фахівців з основними способами та методами експертизи продуктів харчування, контролю їх якості; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу санітарно-гігієнічних та спеціальних досліджень харчових продуктів тваринного та рослинного походження з метою оцінки їх якості і безпечності.

Компетентності:

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 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). Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

Зміст за темами:

- Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів.
- Тема 2. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи товарів.
- Тема 3. Класифікація та характеристика експертиз товарів.
- Тема 4. Види та порядок проведення експертизи товарів.
- Тема 5. Екологічна експертиза товарів: форми і види, порядок проведення.
- Тема 6. Документальна основа експертизи товарів.
- Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення експертизи товарів.
- Тема 8. Об'єкти експертизи товарів та їх характеристика.
- Тема 9. Суб'єкти експертизи товарів.
- Тема 10. Методи експертизи товарів.
- Тема 11. Класифікація та характеристика експертиз товарів.