



Кафедра технологій виробництва та переробки с.-г.  
продукції  
ім. академіка В.Г. Пелиха

## **«ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

Дисципліна вільного вибору здобувачів  
спеціальностей агрономічного факультету.  
Освітній ступінь – бакалавр



**Лектор:**

**Ушакова Світлана  
Валеріївна,**

- кандидат с.-г. наук,  
старший викладач  
кафедри технологій  
виробництва та  
переробки с.-г. продукції
- ім. академіка В.Г. Пелиха



Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 8,  
форма контролю – залік.

**Метою дисципліни** є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання та навички проведення експертизи харчових виробництв, визначення харчової та біологічної цінності сільськогосподарської сировини та готової харчової продукції, їх безпеки для здоров'я людини, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.



### **Завдання вивчення дисципліни:**

- вивчення стандартів на перероблену продукцію рослинництва, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, які повинні забезпечити поліпшення якості продукції рослинництва та харчових продуктів, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання сировини і готової продукції;
- вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, правил товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції;
- вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини.

### **Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

**•знати:** теоретичні основи технологічної експертизи харчових виробництв; основні методи і засоби проведення експертизи; класифікацію і характеристику методів проведення експертизи.

**•вміти:** організовувати та проводити контроль якості і безпечності сільськогосподарської сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів та оформлювати результати технологічної експертизи; розв'язувати практичні завдання технічного і технологічного характеру у сфері експертизи, якості та безпеки харчових продуктів.







## Виконання здобувачами вищої освіти лабораторних робіт

