



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Експертиза харчових продуктів»

Дисципліна вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 201
Агрономія



Освітня програма «Агрономія» Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 8, лекції – 22 год., лабораторні роботи – 20 год., практичні заняття – 2 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Карашук Геннадій Васильович, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання для набуття навичок належного контролю харчових виробництв із забезпеченням якості і безпечності сировини та готової продукції. Відповідно набуття знань щодо проведення експертизи харчових виробництв, визначення харчової та біологічної цінності сировини та продукції, їх безпеки для здоров'я людини являється важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

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 безпеки 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.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основні поняття експертизи харчових продуктів. Класифікація нормативних документів.

Тема 2. Стандартизація харчової продукції.

Тема 3. Характеристика і класифікація методів експертизи харчових продуктів.

Тема 4. Органолептичні методи дослідження показників якості харчових продуктів.

Тема 5. Експертні методи дослідження показників якості харчової продукції.

Тема 6. Інструментальні методи експертизи харчових продуктів.

Лекції включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.

Лабораторні та практичні заняття проводяться в лабораторіях лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторно-практичних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості харчових продуктів.