

# ЕКОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва  
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	<b>8</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Бакалавр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Залік</b>
<i>Викладач</i>	<b>к.т.н., доцент РЕЗВИХ Ніна Ігорівна</b>

**Метою** навчальної дисципліни «Еколого-економічний контроль виробництва харчової продукції» є формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичні знання з питань екологічно-економічного контролю виробництва харчової продукції.

**Завданням:** є оволодіння системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань впровадження еколого-економічного контролю при виробництві харчової продукції. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен знати: еколог-економічні аспекти контролю виробництва харчової продукції; орієнтуватись в витратах на якість і моделях вартості якості харчової продукції; здійснювати точний аналіз розподілу і динаміки витрат на контроль якості харчової продукції по підприємствам харчової промисловості.

**Загальні компетентності:** здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

**Фахові компетентності:** здатність до організації та проведення з питань екологічно-економічного контролю виробництва харчової продукції, здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

**Програмні результати навчання:** знати основні поняття та визначення з питань контролю за якістю та екологічною безпечністю виробництва харчових продуктів, безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів, вміти класифікувати і вести облік витрат підприємства харчової промисловості на оцінку і контроль якості продукції.

## **Зміст за темами**

**Тема 1.** Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю виробництва харчових продуктів.

**Тема 2.** Організація контролю якості виробництва харчових продуктів.

**Тема 3.** Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

**Тема 4.** Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

**Тема 5.** Комплексна оцінка якості харчових продуктів.

**Тема 6.** Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів

**Тема 7.** Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

**Тема 8.** Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини

**Тема 9.** Економічні аспекти контролю якості виробництва харчової продукції, а саме витрати на якість і моделі вартості якості

**Тема 10.** Класифікація і облік витрат підприємства харчової промисловості на оцінку і контроль якості продукції

**Тема 11.** Шляхи оптимізації витрат на оцінку і контроль якості

**Тема 12.** Внутрішньовиробничі і позавиробничі непродуктивні витрати і втрати при незадовільному контролі якості підприємств харчової промисловості