

ЕКОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра харчових технологій
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент РЕЗВИХ Ніна Ігорівна

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