

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Екзамен

Загальний опис дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОКР «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології».

Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

Мета навчальної дисципліни: є формування професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи продуктів харчування.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з основними способами та методами експертизи продуктів харчування, контролю їх якості; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу санітарно-гігієнічних, ветеринарних, фітосанітарних, лабораторних та спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження з метою оцінки їх якості і безпечності; застосування знань та сформованих навичок для вирішення проблем у своїй подальшій професійній діяльності.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані компетенції:

Загальні компетенції:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області і професії;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність використовувати автоматизовані системи технологічних процесів у галузі;
- здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій;
- уміння оцінювати якість сировини і розробляти науково-обґрунтовані

системи контролю якості продуктів та процесів;

- володіння сучасними методами контролю якості сировини та готової продукції.

Результати навчання:

- знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.

- володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

- уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

- уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації.

- створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

Теми лекцій:

Тема 1. Предмет, мета і завдання експертизи. Загальна класифікація і характеристика методів проведення експертизи.

Тема 2. Експертні методи оцінки.

Тема 3. Ветеринарна та фітосанітарна експертиза сировини тваринного та рослинного походження.

Тема 4. Санітарно-гігієнічна експертиза продуктів харчування.

Тема 5. Ідентифікація, контроль якості та виявлення фальсифікацій окремих груп продовольчих товарів.

Тема 6. Особливості експертизи молочних продуктів.

Тема 7. Особливості експертизи м'ясних товарів.

Тема 8. Особливості експертизи яєць і яєчних товарів.

Тема 9. Експертиза рибних товарів.

Теми лабораторних занять:

Тема 1. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів.

Тема 2. Органолептичні методи оцінювання харчових продуктів і умови їхнього проведення.

Тема 3. Методи фізико-хімічного аналізу продуктів харчування.

Тема 4. Проведення експертизи продуктів харчування лабораторними методами.

Тема 5. Оцінювання харчових продуктів експертними методами.

Тема 6. Проведення санітарно-гігієнічної експертизи продуктів харчування.

Тема 7. Правила проведення ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів у разі виявлення інфекційних та інвазійних хвороб.

Тема 8. Правила проведення ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів.

Тема 9. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць та гідробіонтів.

Тема 10. Способи та методи виявлення фальсифікації окремих груп продовольчих товарів.