

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних, професійних знань та практичних навичок, щодо організації, порядку проведення, документального оформлення результатів експертизи харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування необхідного комплексу знань щодо класифікації експертиз; оволодіння методами організації експертизи харчових продуктів, їх сутністю, технікою проведення всіх етапів експертизи; набуття вмінь щодо особливостей ідентифікації та проведення різних видів експертизи, визначення продуктів-фальсифікатів та документального оформлення результатів експертизи.

Компетентності:

спеціальні (фахові):

СК Д. Здатність ідентифікувати, проводити експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки.

Програмні результати навчання:

РН Д. Вміти проводити ідентифікацію, експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки згідно чинної нормативної документації.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Поняття експертизи, мета, завдання, класифікація.

Тема 2. Інформаційні знаки та інформаційні засоби експертизи.

Тема 3. Експертні методи оцінки.

Тема 4. Організація та технологія проведення експертизи.

Тема 5. Санітарно-гігієнічна, ветеринарна, екологічна експертизи продуктів.

Тема 6. Фітосанітарна експертиза.

Тема 7. Технологічна експертиза харчових продуктів.

Тема 8. Експертиза продуктів рослинного походження.

Тема 9. Експертиза продуктів тваринного походження.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.