

АНОТАЦІЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета навчальної дисципліни: одержання знань щодо визначення якості та фальсифікації харчових продуктів; набуття навичок щодо застосування основних методів визначення якості та фальсифікації харчових продуктів, що мають найбільший попит серед молоді.

Основні завдання навчальної дисципліни: є формування системного уявлення про якість харчових продуктів, методи визначення якості харчових продуктів, правила дегустації та органолептичну оцінку якості харчових продуктів; засвоєння понять, термінів, визначень щодо якості та сутності, видів і засобів фальсифікації харчових продуктів; вивчення характеристик сучасного пакування, як засобу запобігання фальсифікації продуктів, показників якості та безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів; засвоєння основних методик, визначення якості та виявлення фальсифікації харчових продуктів (цукру-піску, печива та тістечок; чаю, кави, пива, фруктових соків, виноградних вин; чіпсів і снєків картопляних, кукурудзяних паличок; ковбасних виробів та пельменів заморожених, рибних продуктів); вивчення загальних засад правового регулювання безпечності харчових продуктів в ЄС та Україні; вивчення основних видів забруднень продуктів харчування.

Компетентності:

- Засвоєння способів підготовки зразків, обробки і аналізу реєстрованих характеристик і джерел можливих помилок, визначення точності експериментів і їх обмеження;
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми;
- Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями;
- Знання та розуміння предметної області і професійної діяльності з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні;
- Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Програмні результати навчання:

Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Якість харчових продуктів.

Тема 2. Методи визначення якості харчових продуктів.

Тема 3. Загальні поняття про сутність, види та засоби фальсифікації харчових продуктів.

Тема 4. Сучасне пакування – засіб запобігання фальсифікації продуктів.

Тема 5. Визначення якості та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

Тема 6. Показники якості та безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 7. Загальні засади правового регулювання безпеки харчових продуктів в ЄС та Україні.

Тема 8. Забруднення продуктів харчування.

Трудовість:

Загальна кількість годин – 90,0

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – залік.