



ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій тваринництва та продовольства
Кафедра харчових технологій

ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

РОЗРОБНИК

к т н., доцент Євгенія ХМЕЛЬНИЦЬКА

Полтава – 2023 рік



КОРОТКИЙ ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Ступінь вищої освіти – магістр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити):

лекції – 16 годин,

лабораторні – 24 години,

самостійна робота – 80 годин,

Вид контролю – залік.





МЕТА ДИСЦИПЛІНИ:

надання здобувачам знань з основ експертизи харчових продуктів, вмінь та навичок щодо порядку проведення та аналізу результатів експертизи харчових продуктів, складання акту експертизи, визначення показників якості та безпечності харчових продуктів





ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ:

- ❖ формування системи спеціальних знань та навичок у майбутніх фахівців у сфері експертизи харчових продуктів;
- ❖ оволодіння методами організації експертизи харчових продуктів, їх сутністю, технікою та етапами проведення;
- ❖ набуття вмінь щодо визначення продуктів-фальсифікатів та документального оформлення результатів експертизи.





ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

вміти проводити ідентифікацію, експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки згідно чинної нормативної документації





Програма навчальної дисципліни:

Експертиза харчових продуктів

Тема 1. Поняття, предмет та завдання харчової експертизи. Законодавча база.

Тема 2. Види експертизи та їх характеристика.

Тема 3. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи харчових продуктів.

Тема 4. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів.

Тема 5. Експертиза харчових продуктів рослинного походження.

Тема 6. Експертиза харчових продуктів тваринного походження.

Тема 7. Ідентифікації харчових продуктів.

Тема 8. Виявлення фальсифікації товарів.





ТЕМА 1. ПОНЯТТЯ, ПРЕДМЕТ ТА ЗАВДАННЯ ХАРЧОВОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

Слово «*експертиза*» вважається похідним від латинського «*expertus*» (досвідчений) і означає дослідження спеціалістом-експертом будь-якого питання, рішення якого потребує спеціальних знань в галузях науки, економіки, виробництва, торгівлі з поданням мотивованого письмового висновку.

Експертиза – дослідження експертами партії або окремої одиниці продукції з наданням компетентного (мотивованого) висновку.

Мета експертизи полягає у експертних дослідженнях певних продуктів, а *завдання* її окреслюються конкретними напрямками досліджень – кількості продукції, рівня якості, новизни, споживних властивостей, нормативної документації, походження продукції та ін.

Основною **метою експертизи** є задоволення потреб та очікування замовника шляхом надання йому достовірної інформації щодо дослідження об'єкта експертизи у відповідності до визначеного завдання на експертизу.

Основними завданнями експертизи є:

- організація обстеження та дослідження об'єктів експертизи;
- встановлення відповідності об'єктів експертизи умовам договорів або законодавчим чи регламентуючим вимогам;
- формування та оформлення об'єктивних і обґрунтованих висновків експерта в актах експертизи.

ТЕМА 2. ВИДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА



КЛАСИФІКАЦІЯ ЕКСПЕРТИЗ ЗА ОСНОВНИМИ КРИТЕРІЯМИ ПОДІЛУ



ТЕМА 3. ОБ'ЄКТИ, СУБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Об'єктом експертизи є споживні властивості товарів, які проявляються під час взаємодії із споживачем у процесі експлуатації або споживання (документація, продукція, процеси, споживчі товари).

Суб'єктами експертизи виступають підприємства, організації, об'єднання, фірми, приватні особи, зацікавлені в її проведенні, а також фізичні і юридичні особи, які здійснюють експертизу.





ТЕМА 4. ОСНОВНІ ЕТАПИ І ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ

Проведення експертизи включає етапи: *підготовчий, основний, заключний*. На *підготовчому етапі* здійснюють підготовку документів, на підставі яких призначається експертиза: заявку на проведення експертизи, яка оформляється замовником експертизи; наряд на проведення експертизи, підготовку якого проводять в експертній установі.

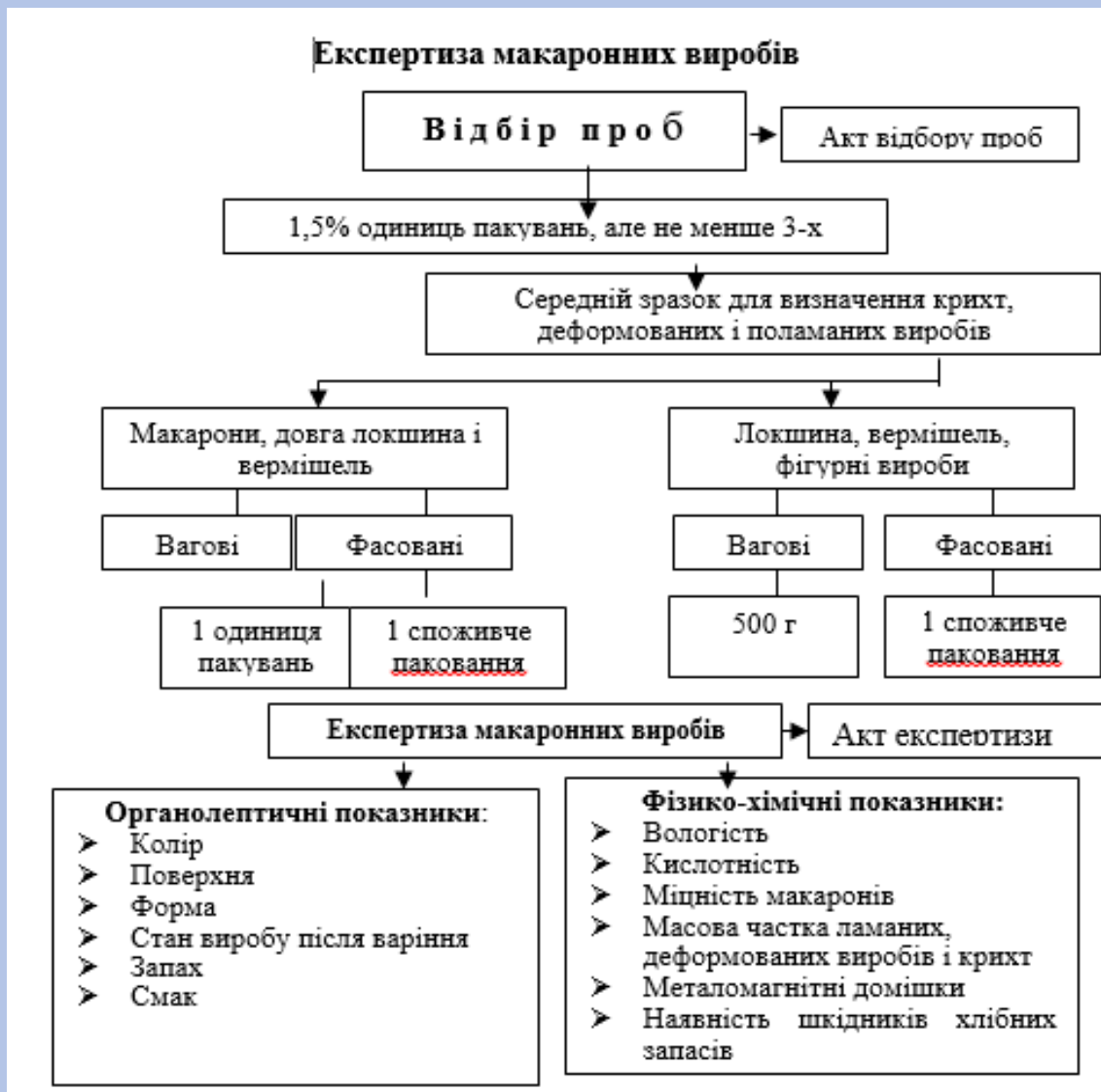
Під час проведення експертизи (*основної*) харчових продуктів *виділяють наступні етапи*, яких експерт повинен дотримуватися:

- ознайомлення з супровідними документами на продукт;
- загальний огляд партії харчових продуктів в місці її зберігання;
- відбір проб харчових продуктів для проведення лабораторних випробувань;
- проведення лабораторних випробувань;
- аналіз результатів випробувань і складання акта експертизи.

Заключний етап експертизи – узагальнення одержаних матеріалів, складання акта експертизи з мотивованим висновком.

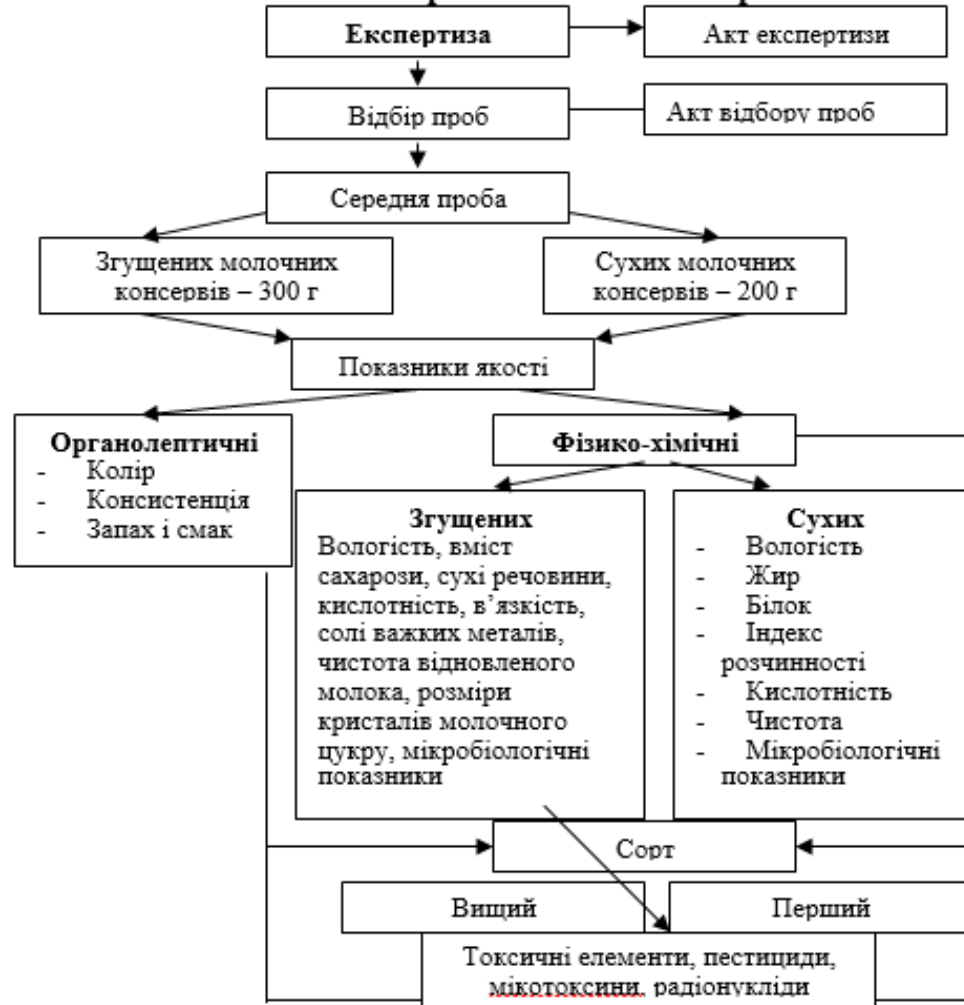


ТЕМА 5. ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ



ТЕМА 6. ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Особливості експертизи молочних консервів





ТЕМА 7. ІДЕНТИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Ідентифікація – процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загальновизнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування.

Метою ідентифікації є встановлення виду і найменування харчового продукту та підтвердження його відповідності вимогам нормативних документів або інформації про нього, зазначеної на маркуванні чи у товарно-супровідних документах.

Основними завданнями ідентифікації направленними на досягнення поставленої мети є:

- ❖ розроблення основних понять та тверджень, структури, норми і правил у сфері ідентифікації харчових продуктів;
- ❖ встановлення критеріїв ідентифікації, що дають можливість досягти цілей ідентифікації однорідних груп та видів харчових продуктів;
- ❖ удосконалення нормативної бази шляхом включення до неї достовірних критеріїв ідентифікації продукції;
- ❖ розроблення нових та удосконалення існуючих методів ідентифікації, що встановлюють асортименту приналежність виробу з високим ступенем ймовірності.

ТЕМА 8. ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

Фальсифікація (від лат. falsifico — підробляю) — це дії, направлені на обманювання споживача шляхом підробки товару з метою наживи.

Можна виділити такі *види фальсифікації*: асортиментна (видова), якісна, кількісна, цінова, інформаційна, технологічна та передреалізаційна.

Взаємозв'язок видів фальсифікації товарів з їх характеристиками

