

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної 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 навчальної 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.

Компетентності:

загальні:

- ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

спеціальні:

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

Програмні результати навчання:

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

Програма навчальної дисципліни:

- 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.

Трудовісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю - залік.