



ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З НИМИ

Цикл професійної та спеціальної підготовки
(СВО Доктор філософії)

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Вид підсумкового контролю - залік

Викладач – Олена Юрїївна Кошель, доц., д. ф.



Факультет харчових
технологій
СНАУ

Дисципліна "Експертиза харчових продуктів та матеріалів, що контактують з ними" має на меті формування у студентів глибоких знань та навичок для оцінки якості та безпеки харчових продуктів, а також матеріалів, що використовуються у виробництві, зберіганні, пакуванні та транспортуванні харчових продуктів. Вивчення дисципліни охоплює теоретичні основи та практичні аспекти оцінки відповідності харчових продуктів і матеріалів чинним стандартам і нормам безпеки.

Мета дисципліни – розширення знань і розвитку умінь з експертизи якості харчових продуктів та їх упаковки, вивчення норм і стандартів, а також способів зниження ризиків, пов'язаних з використанням матеріалів, що контактують з їжею.

Компетенції, що формуються:

- здатність оцінювати безпеку та якість харчових продуктів та матеріалів;
- вміння проводити аналіз і тестування матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, на відповідність санітарним нормам;
- навички розробки рекомендацій щодо покращення безпеки харчових продуктів і вибору матеріалів для їх упаковки та транспортування.

Програмні результати навчання:

- здатність аналізувати і оцінювати якість харчових продуктів та матеріалів, що контактують з ними, з урахуванням національних і міжнародних стандартів;
- розуміння впливу матеріалів на безпеку харчових продуктів і методи запобігання контамінації;
- застосування сучасних методів лабораторного контролю та діагностики для оцінки відповідності продуктів і матеріалів вимогам безпеки.

Зміст дисципліни:

- Теоретичні основи експертизи харчових продуктів.
- Методи тестування харчових продуктів і матеріалів, що контактують з ними.
- Оцінка безпеки пакувальних матеріалів і їх відповідність стандартам.
- Контроль якості харчових продуктів: методи та інструменти.

Ця дисципліна надасть здобувачам висококваліфіковані знання, необхідні для ефективної експертизи та забезпечення якості та безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, зберігання та реалізації.

