

Експертиза харчових продуктів та матеріалів, що контактують з ними

Цикл професійної та практичної підготовки
СВО «МАГІСТР»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач –Болгова Наталія Вікторівна, к.с.-г.н., доцент

Метою викладання дисципліни є формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок для проведення експертизи харчових продуктів і матеріалів, що контактують з ними. Ця дисципліна передбачає вивчення сучасних методів аналізу, контролю якості та безпечності продуктів харчування, а також оцінку відповідності матеріалів, що контактують з ними, встановленим стандартам.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері експертизи харчових продуктів та дотичних міждисциплінарних напрямках.

Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проєкти у сфері оцінки якості та безпечності харчових продуктів, виявляти лідерство під час їх реалізації.

Програмні результати навчання:

Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері експертизи харчових продуктів, з урахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

Вирішувати комплексні завдання щодо ефективного контролю якості та безпечності харчових продуктів і матеріалів, що контактують з ними, відповідно до чинного законодавства.

Прогнозувати, планувати і реалізовувати на практиці методи експертизи, оптимізувати параметри контрольних процесів відповідно до реалізації принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

Зміст дисципліни:

Методи оцінки якості та безпечності харчових продуктів.

Аналіз матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

Системи менеджменту якості та безпечності харчових продуктів (НАССР, ISO).

Правові та нормативні аспекти експертизи в харчовій промисловості.

Інноваційні методи ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів.

Розробка та впровадження систем контролю якості на підприємствах харчової промисловості.

Аудит та стратегії забезпечення безпечності харчових продуктів.