



ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З НИМИ

Рівень освіти: доктор філософії (аспірантура)

Тип дисципліни: вибіркова

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Вид підсумкового контролю - залік

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

Дисципліна «Експертиза харчових продуктів та матеріалів, що контактують з ними» спрямована на формування у здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти сучасного наукового уявлення про принципи, методи та засоби експертизи харчових продуктів і пакувальних матеріалів. Курс дає можливість оволодіти навичками ідентифікації, оцінки якості, безпечності та автентичності харчових продуктів, а також аналізу їх відповідності національним і міжнародним стандартам.

Мета дисципліни – формування системних знань і практичних умінь щодо проведення експертизи та контролю харчових продуктів і матеріалів, які контактують із ними, із використанням сучасних аналітичних, інструментальних та мікробіологічних методів.

Загальні компетентності:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

Фахові компетентності:

- здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій;
- здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій;
- здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

Короткий зміст дисципліни:

- 1.Сучасна класифікація харчових продуктів і матеріалів.
2. Види та етапи експертизи; методи визначення показників якості, безпечності й автентичності
- 3.Контроль дотримання вимог HACCP, ISO, ДСТУ
- 4.Експертна оцінка упаковки, маркування, термінів зберігання
- 5.Застосування сучасних лабораторних технологій і приладів для аналітичних досліджень.

EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS AND MATERIALS IN CONTACT WITH THEM

Level of education: Doctor of Philosophy (PhD)

Type of discipline: Elective

Total workload: 150 hours (5 ECTS credits)

Form of final control: Credit (Pass/Fail)

Instructor: Assoc. Prof. Olena Koshel, PhD

The discipline “**Expertise of Food Products and Materials in Contact with Them**” aims to develop in third-cycle (educational and scientific) postgraduate students a modern scientific understanding of the principles, methods, and tools used for the expertise of food products and packaging materials. The course provides the opportunity to acquire skills in identifying, assessing the quality, safety, and authenticity of food products, as well as analyzing their compliance with national and international standards.

Course Objective

The objective of the discipline is to form systematic knowledge and practical skills in conducting expertise and quality control of food products and materials in contact with them, using modern analytical, instrumental, and microbiological methods.

General competencies:

- ability to think abstractly, analyze, and synthesize;
- ability to solve complex problems in food technology based on a systematic scientific and general cultural worldview, adhering to the principles of professional ethics and academic integrity.

Professional competencies:

- ability to apply modern methodologies, methods, and tools of experimental and theoretical research, digital technologies, computer modeling methods, databases, and other electronic resources, specialized software in scientific and educational activities in the field of food technology;
- ability to critically analyze and evaluate the current state and trends in the development of food technologies;
- ability to identify, set, and solve research problems, evaluate and ensure the quality of work performed in the food industry.

Course Content:

1. Modern classification of food products and materials.
2. Types and stages of expertise; methods for determining quality, safety, and authenticity indicators.
3. Control of compliance with HACCP, ISO, and DSTU standards.
4. Expert evaluation of packaging, labeling, and shelf life.
5. Application of modern laboratory technologies and instruments for analytical research.