

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Силабус

Дисципліни «Експертиза продовольчих товарів»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-bakalavr/>

Викладач

к.с.-г.н, доцент

Гапріндашвілі Нона Арчилівна

[http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/](http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/haprindashvili-nona-archylivna/)

[haprindashvili-nona-archylivna/](http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/haprindashvili-nona-archylivna/)

Кількість кредитів ЄКТС

3

Загальна кількість годин

90

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття здобувачами 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 згідно чинної в Україні нормативної документації.

Організація і проведення експертизи харчових продуктів на усіх етапах їх виготовлення дає впевненість для операторів ринку у тому, що продукція яка виготовлена і реалізується кінцевому споживачеві є безпечна та якісна, і не завдає шкоди їх здоров'ю, за умови споживання такої продукції за призначенням

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Предмет та завдання харчової експертизи. Показники якості та безпеки харчових продуктів.
2. Законодавча база експертизи харчової продукції.
3. Суб'єкти експертизи. Методи експертизи харчових продуктів.

4. Органолептичні та експертні методи оцінювання харчових продуктів.
5. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів.
6. Спеціальна експертиза харчових продуктів.

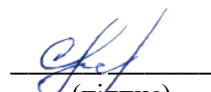
Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Загальні вимоги щодо ідентифікації харчових продуктів та особливості їх маркування.
2. Експертиза та експрес-ідентифікація вершкового масла.
3. Методи ідентифікації і визначення вмісту барвників у кондитерських виробках.
4. Ідентифікаційні ознаки та виявлення фальсифікації меду.
5. Ідентифікаційні ознаки та виявлення фальсифікації борошна пшеничного.
6. Експертиза та експрес-ідентифікація хересу.
7. Експертиза та експрес-ідентифікація цукру.
8. Ідентифікація як складова оцінки якості та сертифікації продукції.
9. Виявлення фальсифікації товарів.
10. Методи ідентифікації і виявлення фальсифікації безалкогольних напоїв.

Перелік рекомендованої літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016. – С.13.
2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016. – С.36.
3. Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів [Електронний ресурс] : підручник / С. І. Усатюк, , О. М. Вашека, , В. М. Сидор [та ін.] ; Нац.ун-т харч. технол. - Київ : НУХТ, 2019. -285с. — Режим доступу: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/73.127.pdf>
4. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні: К.: ТПП України, 2010. – 120 с.

Гарант освітньої програми


(підпис)

Марина СЕРДЮК