



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

Викладач: Гураль Лариса Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи

Кафедра: Харчової хімії та експертизи

[Профайл викладача](#)

Контакт:

тел: 048-712-41-53

e-mail: gural.onaft@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається:

- на третьому курсі у другому семестрі та четвертому курсі у першому семестрі денної форми навчання,
- на першому курсі скороченого терміну навчання у другому семестрі та другому курсі у першому семестрі денної форми навчання,
- на четвертому курсі у другому семестрі заочної форми навчання та п'ятому курсі у першому семестрі заочної форми навчання,
- на першому курсі скороченого терміну навчання у другому семестрі та другому курсі у першому семестрі заочної форми навчання.

Кількість кредитів ЄКТС (для денної форми навчання) – 9,5 (5 / 4,5) / 3, годин – 285 (150 / 135) / 90

Кількість кредитів ЄКТС (для заочної форми навчання) – 12,5 (5 / 7,5) / 3, годин – 375 (150 / 225) / 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	100 (50 / 50)	36 (18 / 18)	64 (32 / 32)
заочна	56 (22 / 34)	26 (10 / 16)	30 (12 / 18)
Самостійна робота, годин	Денна – 185 (100 / 85) / 90		Заочна – 319 (128 / 191) / 90

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції» є специфічні особливості технологічних процесів виробництва харчової продукції та визначення відповідності умов ведення технологічного процесу нормативним вимогам. Проблема якості та безпечності харчових продуктів у теперішній час є актуальною в усьому світі. Технологічна експертиза є успішним і ефективним інструментом оптимізації харчового виробництва. Вона також необхідна при розслідуванні правопорушень, пов'язаних з посадовими злочинами і несанкціонованими змінами у виробничих процесах. Експертна діяльність у цій галузі сприятиме поліпшенню якості та безпечності вітчизняної харчової продукції, збільшенню її конкурентоспроможності на світовому ринку, гармонізації українських норм у сфері харчової безпеки з кращим міжнародним досвідом у харчовій галузі та розширенню експортних ринків України.

Міждисциплінарні зв'язки ґрунтуються на використанні знань та вмінь, які набули студенти при вивченні дисциплін: аналітична хімія, харчова хімія, хімічні та біологічні сенсори, хімія смаку, запаху, кольору, технології харчових виробництв, мікробіологія галузі, технологічне обладнання галузі, стандартизація, метрологія та сертифікація, управління якістю та безпечністю харчової продукції, методи контролю якості продукції. Технологічна експертиза виробництва харчової продукції є центральною і підсумковою дисципліною підготовки бакалаврів-експертів, яка поєднує в собі ряд дисциплін хімічного спрямування, а також дисципліни професійної підготовки. Знання з технологічної експертизи виробництва харчової

продукції є важливими для опанування таких навчальних дисциплін: ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції, визначення терміну придатності харчової продукції, а також для науково-дослідної роботи студентів, технологічної і переддипломної практики, дипломного проектування.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції» – набуття здобувачами знань і практичних навичок з експертної оцінки специфічних особливостей процесу виробництва харчової продукції як ефективного інструменту оптимізації харчового виробництва, що сприятиме поліпшенню якості та безпечності харчової продукції, збільшенню її конкурентоспроможності на ринку.

Завдання вивчення дисципліни «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції» – формування у студентів теоретичних знань про процедуру проведення, документальну основу та методи технологічної експертизи виробництва продуктів харчування, про критерії ідентифікації сировини, напівфабрикатів, готової продукції та пакувальних матеріалів, вірогідні небезпечні чинники, а також надання навичок з процедур моніторингу, контролю й управління ключовими параметрами технологічного процесу та санітарно-гігієнічного режиму на харчовому підприємстві, порушення яких може спричинити небажані органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні зміни у харчових системах, виявлення й усунення причин невідповідності показників якості та безпечності харчових систем і режимів технологічних операцій документації на ранніх стадіях виробничого процесу, діагностування і глибинного аналізу ймовірних небезпек і ризиків, розроблення і впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР.

В результаті вивчення курсу «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції» студенти повинні

знати:

- сутність, мету, причини призначення, об'єкти, завдання, правові аспекти, процедуру проведення технологічної експертизи виробництва продуктів харчування;
- харчове законодавство України;
- документальну основу, алгоритм і регламенти експертизи;
- права та обов'язки експерта, вимоги до нього;
- методи експертної оцінки виробництва харчових продуктів;
- послідовність змін у структурі, властивостях і формі сировини, напівфабрикатів або продукту під час оброблення;
- специфіку технологічних процесів виробництва харчових продуктів і задіяного технологічного обладнання залежно від закономірностей перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу, відмінні ознаки найсучасніших схем виробництва, здатних забезпечити високу якість і безпечність продукції;
- ідентифікаційні показники якості харчових систем;
- види дефектів/вад (хвороб) напівфабрикатів і готової продукції, причини їх виникнення, способи їх виявлення, попередження й усунення;
- методи ідентифікації та попереджувальні заходи фальсифікації харчових продуктів під час їх виробництва;
- ідентифікаційні ознаки небезпечних чинників та правила оцінювання ризиків при виробництві харчових продуктів.

вміти:

- застосовувати на практиці харчове законодавство в експертній діяльності щодо харчових виробництв;
- застосовувати сучасні методики і засоби здійснення експертного дослідження виробництва харчових продуктів;
- професійно користуватися нормативними документами, які регламентують порядок проведення технологічної експертизи та встановлюють вимоги до якості сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції;

- ідентифікувати за зовнішніми ознаками дефекти, вади, недоліки харчових продуктів, пов'язані з недотримання технології виготовлення і використанням неякісної і небезпечної для здоров'я сировини та допоміжних матеріалів;
- виявляти фальсифіковану продукцію;
- розробляти та перевіряти схеми виробничого і лабораторного контролю сировини, матеріалів, технологічного процесу та готової продукції;
- розробляти та контролювати звітну документацію з виробництва харчових продуктів;
- розробляти, впроваджувати та застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

_____ Лариса ГУРАЛЬ
підпис

Завідувач кафедри

_____ Антоніна КАПУСТЯН
підпис