

ХАРАКТЕРСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА»

Мета навчальної дисципліни є забезпечення фахівців необхідними знаннями з вивчення правил і особливостей проведення технологічної експертизи товарів, а також визначення можливостей і використання на практиці найбільш ефективних та економічних технологій для виробництва якісної, фізіологічно безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції.

Завдання дисципліни «Технологічна експертиза»

- набуття студентами знань щодо визначення якісного і кількісного складу сировини та готового продукту, показників їх якості та безпеки,
- вивчення характеристики та навичок вибору обладнання, використання якого забезпечує найвищу якість та безпеку харчової продукції,
- набуття вмінь для підтвердження відповідності продукту вимогам нормативної документації або виявленні помилок у технологічному процесі, що зумовлюють невідповідність, виявленні порушень обліку сировини та матеріалів через впровадження на підприємстві нового технологічного обладнання та використання нових видів сировини,
- набуття вмінь щодо виявлення відхилень параметрів технологічного процесу, що впливають на якість, безпеку продукції, розмір технологічних затрат і втрат, вихід кінцевого продукту,
- набуття знань щодо виявлення можливої необлікованої чи фальсифікованої продукції тощо.

Послідовність вивчення матеріалу на лекціях та практичних заняттях, при виконанні самостійної роботи, ґрунтується на вивченні основних нормативно-правових документів, які є обов'язковими під час проведення технологічної експертизи, а також особливостях проведення різних видів технологічної експертизи та її оформлення.

Вивчення дисципліни «Технологічна експертиза» базується на дисциплінах, передбачених навчальним планом: мікробіологія, товаровознавство, експертиза товарів, санітарно-епідеміологічна експертиза товарів.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- особливості впливу сировини і напівфабрикатів на зміни кількісних і якісних показників готової продукції:
- характеристики дефектів готової продукції, які виникають внаслідок використання неякісної і фальсифікованої сировини;
- послідовність технологічних процесів під час виробництва харчових продуктів, їх параметри, а також відмінні ознаки найбільш сучасних схем виробництва, здатних забезпечити високу якість і безпечність продукції;
- знати можливості, способи і засоби фальсифікації харчових продуктів під час їх виробництва.
- правила проведення технологічної експертизи.

уміти:

- ідентифікувати за зовнішніми ознаками дефекти, вади, недоліки харчових продуктів, пов'язані з недотримання технології виготовлення і використанням неякісної і небезпечної для здоров'я сировини
- користуватися нормативними документами, які регламентують порядок проведення технологічної експертизи;
- виявляти фальсифіковану продукцію.