

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ»



Мета навчальної дисципліни, результати навчання - формування у студентів сучасних знань факторів, що впливають на безпечність товарів, зокрема, знань, потрібних для проведення оцінки потенційної небезпеки сучасних товарів народного споживання, пов'язаної з харчовими добавками, фальсифікацією, новими видами пакувальних матеріалів, хімічними складовими, електромагнітними полями, радіацією тощо.

Завдання дисципліни «Безпечність товарів» є:

- надати студентам чітке обґрунтування значення безпечності товарів як важливої споживчої властивості на сучасному етапі розвитку технології виробництва і вказати на важливість її ролі як елемента конкурентної боротьби на світовому ринку;
- навчити студентів розуміти концепцію безпечності і сутність та важливість показників безпеки і гігієнічних нормативів;
- навчити студентів виявляти потенційно небезпечні товари, вміти правильно використовувати нормативну документацію і оцінювати безпечність конкретних видів товарів;
- надати студентам знання про джерела забруднення харчових продуктів і негативний вплив нітратів, радіонуклідів, пестицидів, важких металів, антибіотиків та гормональних препаратів на організм людини;
- навчити студентів розуміти особливості технологічної дії харчових добавок, можливості їх застосування в різних групах харчових продуктів і аналізувати гранично допустимі концентрації;
- надати студентам знання про радіаційну, електричну, хімічну, механічну, термічну безпечність непродовольчих товарів та гігієнічні властивості товарів.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- критерії безпеки всіх груп товарів народного споживання,
- нормативи допустимої кількості міграції сполук для товарів, що контактують з харчовими продуктами і тілом людини;
- вплив харчових добавок на формування органолептичних властивостей харчових продуктів;
- основні способи і засоби фальсифікації харчових продуктів;
- види маркування, що вказують на клас захисту і безпечність товарів.

уміти:

- користуватися нормативною



документацією за показниками безпеки для конкретних груп харчових продуктів і непродовольчих товарів;

- аналізувати і робити висновки про вміст харчових добавок в окремих харчових продуктах;

- виявляти фальсифікацію харчових продуктів;

- виявляти види небезпек, які потенційно можуть виникнути при споживанні чи експлуатації непродовольчих товарів.