

БІОБЕЗПЕЧНІСТЬ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с.г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо якості та безпечності молочних харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності молочних продуктів, ґрунтуючись на вивченні чинних нормативно-правових актів і документів.

Завданням: є вивчення основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпеки харчових продуктів; критеріїв оцінки якості та безпечності молочних продуктів; систем забезпечення якості, що використовуються для хмолочних продуктів. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** вимоги національного та європейського законодавства щодо якості та безпечності молочних продуктів; порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпечності; порядок вилучення з обігу, утилізацію та знищення непридатних для використання харчових продуктів.

Загальні компетентності: здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства; здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання; здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.

Програмні результати навчання: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміння розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами

Тема 1: Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів

Тема 2: Мінімальні специфікації якості молочних продуктів

Тема 3: Контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.

Тема 4: Забруднення молочних продуктів радіонуклідами, нітратами, нітридами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами

Тема 5: Біобезпека молочних продуктів, що містять генетично-модифіковані організми та харчові добавки.

Тема 6: Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у молочних продуктах.