

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

Метою навчальної дисципліни «Методи контролю продукції в галузі»: є формування професійних знань та навичок які необхідні для визначення якості і безпеки сировини рослинного і тваринного походження та харчових продуктів.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з основними методами контролю якості і безпеки продуктів харчування; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу методів лабораторних і спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження з метою оцінки їх якості і безпечності; застосування знань та сформованих навичок для вирішення проблем у своїй подальшій професійній діяльності.

Загальні компетенції Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові компетенції. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання: Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління НАССР та ISO. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

Зміст за темами:

Тема 1. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів

Тема 2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів

Тема 3. Загальна класифікація і характеристика методів контролю сировини і продукції тваринного і рослинного походження.

Тема 4. Методи ветеринарно-санітарного контролю сировини тваринного і рослинного походження.

Тема 5. Санітарно-гігієнічний контроль продуктів харчування і кормів.

Тема 6. Лабораторні методи контролю сировини і продуктів харчування