

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 до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

Фахові компетенції. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

Програмні результати навчання: Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

Зміст за темами:

Тема 1. Загальна класифікація і характеристика методів контролю сировини і продукції тваринного і рослинного походження.

Тема 2. Евристичні методи оцінки продукції.

Тема 3. Методи ветеринарно-санітарного контролю сировини тваринного і рослинного походження.

Тема 4. Санітарно-гігієнічний контроль продуктів харчування і кормів.

Тема 5. Лабораторні методи контролю сировини і продуктів харчування