



Кафедра технологій переробки та зберігання
сільськогосподарської продукції

«ТЕХНОХІМКОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Дисципліна вільного вибору здобувача

Освітній ступінь – бакалавр

Спеціальність – 201

Агрономія

Освітньо-професійна програма

«Агрономія»

Лектор:

Ушакова Світлана Валеріївна,

кандидат с.-г. наук, старший викладач
кафедри технологій переробки та
зберігання сільськогосподарської
продукції.



Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 4,
лекції – 20 год., практичні заняття – 18 год., самостійна
робота – 52 год.,
форма контролю – **залік.**

Метою дисципліни є: одержання знань, необхідних для
виробничої та дослідницької діяльності у галузі технологій
харчових продуктів, технологічного та мікробіологічного
контролю сировини та готової продукції.



Завдання вивчення дисципліни:

- формування умінь визначення якості продукції, набуття навичок продуктового розрахунку продуктів;
- надбання навичок виробництва різноманітних видів продуктів, вивчення технологічних параметрів;
- оволодіння методами дослідження властивостей та якості сировини, готових продуктів рослинництва.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: завдання і функції, методи і схеми контролю виробництва харчових продуктів; технологічні схеми виробництва; обладнання харчових виробництв; вимоги діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію; нормативні показники якості харчових продуктів; характеристики та стандартні показники якості сировини.

вміти: відповідно до вимог державних стандартів, за допомогою приладів, обладнання та реактивів проводити визначення якості сировини та готової продукції; на основі нормативної інформації уміти вести розрахунок витрат допоміжних матеріалів; організувати роботу хімічної та мікробіологічної лабораторій на підприємстві.



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

Тема 1. Технохімконтроль на підприємствах харчової промисловості. Виробничо-технічна лабораторія, організація та її функції.

Тема 2. Технохімконтроль борошномельного підприємства.

Тема 3. Технохімконтроль на хлібозаводі.

Тема 4. Технохімконтроль круп'яного підприємства.

Тема 5. Технохімконтроль бурякопереробного виробництва

Тема 6. Технохімконтроль на консервному виробництві.

Тема 7. Технохімконтроль картопепереробного підприємства.

Виконання здобувачами вищої освіти лабораторних робіт з навчальної дисципліни

