



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201 Агронімія
Освітня програма
«Агронімія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Управління якістю продуктів переробки рослинницької сировини»



Кількість кредитів ECTS – 3,
курс – 4, семестр – 7, лекції – 20 год.,
практичні заняття – 18 год.,
самостійна робота – 52 год.,
форма контролю – залік

Лектор: Каращук Геннадій Васильович,
кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D.,
доцент кафедри технологій переробки та
зберігання с.-г. продукції.



**Кафедра технологій
переробки та
зберігання с.-г.
продукції**



Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо формування у здобувачів цілісної системи знань зі стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продуктів переробки рослинницької сировини. Відповідно набуття знань щодо вивчення стандартів на перероблену продукцію рослинництва, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, які повинні забезпечити поліпшення якості продуктів переробки рослинницької сировини, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання сировини і готової продукції, вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, правила товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції, вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини являється важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»



- **Метою дисципліни** є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо цілісної системи знань зі стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продуктів переробки рослинницької сировини, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- вивчення стандартів на перероблену продукцію рослинництва, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, які повинні забезпечити поліпшення якості продукції рослинництва та харчових продуктів, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання сировини і готової продукції;
- вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, правил товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції;
- вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини.



КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

- **знати:** сировину та асортимент харчових продуктів; показники якості продукції та ефективності технологічних процесів; показники якості харчових продуктів виготовлених із зерна зернових культур; показники якості олійної та технічної сировини; показники якості плодоовочевої сировини; національні та міжнародні стандарти на фрукти і овочі; показники якості консервованих овочів, фруктів і ягід.
- **вміти:** давати оцінку якості борошна, хліба, крупів, макаронних виробів; вести контроль якості рослинної олії; порівнювати показники якості плодів, овочів та ягід згідно національних та міжнародних стандартів; визначати якість консервованих овочів, фруктів і ягід.



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- Тема 1. Сировина та загальна характеристика харчових виробництв.
- Тема 2. Управління якістю харчовими продуктами виготовленими із зернових культур.
- Тема 3. Управління якістю олійною та технічною сировиною.
- Тема 4. Управління якістю плодоовочевою сировиною.
- Тема 5. Міжнародна стандартизація свіжих фруктів та овочів.
- Тема 6. Управління якістю консервованими овочами, плодами і ягодами.

- **Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.
- **Практичні заняття** проводяться в лабораторії переробки зерна лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини.

