

# КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

*Семестр*

IX

*Освітній ступінь*

Магістр

*Кількість кредитів ЄКТС*

3

*Форма контролю*

Залік

Викладач: к.с-г.наук, старший викладач Ушакова Світлана Валеріївна.

## Загальний опис дисципліни

**Мета і завдання.** Метою дисципліни є систематизація знань щодо впровадження та ефективного функціонування систем контролю якості на підприємствах-виробниках. Завдання дисципліни - формування знань з питань проведення контролю та регулярного моніторингу якості сировини і напівфабрикатів, що надходять на виробництво, контролю режимів та умов виробничого процесу і контролю якості готової продукції, дотримання технологічних інструкцій; отримання практичних навичок виконання виробничо-технічного контролю тваринницької сировини та готової продукції

**Компетентності.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.

**Програмні результати навчання.** Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

## Зміст за темами

1. Методологічна основа контролю якості та безпечності продукції тваринництва. Кваліметрія.
2. Метрологія. Технологія неруйнівної оцінки якості продукції.
3. Організація та особливості контролю якості та безпечності на підприємствах м'ясної промисловості.
4. Організація та особливості контролю якості та безпечності на підприємствах молочної промисловості.
5. Розробка стандартів якості та безпечності на переробному підприємстві.