

ВИРОБНИЦТВО МЕДУ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЙОГО ЯКОСТІ

Кафедра технології виробництва продукції тваринництва

Факультет біолого – технологічний

Освітній ступінь Бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 3

Форма контролю Залік

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання дисципліни полягає у формуванні знань з виробництва та якісної оцінки меду – фахівець отримує спеціальні знання про мед, його склад, властивості, технологію одержання, обробку і зберігання, а також економічні основи його виробництва в підприємствах різних форм власності.

Завдання дисципліни полягає у спрямуванні підготовки майбутнього фахівця на засвоєння знань з технології виробництва та якісної оцінки меду відповідно до діючих стандартів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **знати**: історичні відомості щодо технології та обсягів виробництва продукції бджільництва, сучасний стан і перспективи розвитку галузі; хімічний склад і властивості меду; технології одержання і обробки меду; методи визначення якості і безпеки меду; ознаки фальсифікації меду та методи її виявлення; способи зберігання і переробки меду; У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **вміти**: оцінювати якість меду за органолептичними та фізико-хімічними стандартизованими методами; проводити порівняльний аналіз різних сортів квіткового, падевого та виготовленого бджолами з цукру меду; ідентифікувати ботанічну приналежність меду, перги та обніжжя бджолиного за пилковим аналізом.

Компетентності: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

Програмні результати навчання: уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Зміст за темами:

1. Сучасний стан галузі бджільництва
2. Коротка характеристика продукції бджільництва.
3. Технологія виробництва продукції бджільництва
4. Види меду
5. Класифікація меду відповідно до вимог європейського законодавства.
6. Оцінка натуральності та якості меду.
7. Хімічний склад та властивості меду
8. Утворення та дозрівання меду
9. Властивості меду
10. Вимоги Державного стандарту України до якості меду
11. Фальсифікація меду та методи її виявлення
12. Зв'язок між якістю меду та екологічними показниками довкілля