

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ
МОЛОЧНОЇ ТА М'ЯСНОЇ ГАЛУЗЕЙ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: одержання знань щодо якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей.

Завданням навчальної дисципліни: є вивчення завдань та функцій контролю якості продукції молочної та м'ясної галузей; основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпеки харчових продуктів; організації контролю якості на підприємствах молочної та м'ясної галузей; критеріїв оцінки якості та безпеки харчових продуктів; систем забезпечення якості, що використовуються для харчових продуктів; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів молочної та м'ясної галузей; класифікації та характеристик ксенобіотиків та контамінантів, шляхів забруднення харчових продуктів; шляхів забезпечення якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей; правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції; основних методик визначення показників якості, безпеки та виявлення фальсифікації продукції молочної та м'ясної галузей.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпекою харчових продуктів.

Тема 2. Організація контролю якості на підприємствах молочної та м'ясної галузей.

Тема 3. Система контролю якості продукції на підприємствах молочної та м'ясної галузей.

Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація продукції молочної та м'ясної галузей.

Тема 5. Комплексна оцінка якості продукції молочної та м'ясної галузей.

Тема 6. Поняття безпеки сировини та продукції молочної та м'ясної галузей.

Тема 7. Небезпека забруднень хімічної та біологічної природи, принципи їх нормування в харчових продуктах.

Тема 8. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів.

Тема 9. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні

елементи.

Тема 10. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;
- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- вміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;
- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Результати навчання:

- демонструвати знання фундаментальних і загально-інженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання;
- розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів;
- застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Вид підсумкового контролю – екзамен.