

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:

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

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);
- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;
- вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Вид підсумкового контролю – іспит.