

## АНОТАЦІЯ

### НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів»

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

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета вивчення навчальної дисципліни** надання студентам обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для виробничої і дослідницької діяльності в галузі харчової промисловості, технологічного контролю сировини та готової продукції на переробних підприємствах. Курс «Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів» знайомить з методами і схемами контролю виробництва харчових продуктів, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію, веденням відповідної документації та ін.

**Основні завдання вивчення навчальної дисципліни** «Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів» є ознайомлення студентів з методами та схемами контролю якості сировини та продукції; підготовка майбутніх спеціалістів, що будуть вміти попереджати виготовлення та випуск підприємством нестандартної продукції; сприяння зміцненню технологічної дисципліни.

#### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Організація технохімічного контролю виробництва на підприємстві.

Тема 2. Методи аналізу та відбору проб.

Тема 3. Технохімічний контроль бродильних виробництв.

Тема 4. Технохімічний контроль зернопереробних виробництв.

Тема 5. Технохімічний контроль кондитерського виробництва.

Тема 6. Технохімічний контроль молочної промисловості.

Тема 7. Технохімічний контроль м'ясної промисловості.

Тема 8. Технохімічний контроль виробництва хлібопродуктів.

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

#### **Загальні компетентності:**

Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Прагнення до збереження навколишнього середовища.

#### **Спеціальні предметні компетенції**

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 визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач виробництва харчових продуктів, проведення заходів щодо їх усунення.

***Результати навчання:***

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

Організовувати та контролювати технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, встановлювати слабкі ділянки виробництва.

Вміти проводити виробничі дослідження якісних показників харчової продукції та встановлення їх відповідності нормативній документації.

**Вид підсумкового контролю - залік**