

# КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття умінь і навичок щодо застосування основних методів та методик контролю якості та безпечності харчових продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування у майбутнього фахівця навичок організовувати та проводити контроль якості й безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; практичного підходу до вирішення проблем виробництва та підвищення якості харчових продуктів.

## **Компетентності:**

*загальні:*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

*фахові:*

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

## **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Правове регулювання безпечності сировини та харчових продуктів в Україні та ЄС.

Тема 3. Контаміанти та ксенобіотики в харчових продуктах.

Тема 4. Організація контролю якості на підприємствах харчової промисловості.

Тема 5. Методи контролю якості та безпечності харчових продуктів.

Тема 6. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 7. Маркування харчових продуктів, як критерій ідентифікації.

Тема 8. Контроль якості харчових продуктів рослинного походження.

Тема 9. Контроль якості харчових продуктів тваринного походження.

### **Трудомісткість**

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю екзамен.