

## Анотація

### Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів

#### ***Заплановані результати навчання:***

***Мета вивчення навчальної дисципліни*** одержання знань щодо порядку проведення технохімічного контролю при виробництві продукції тваринництва, та проведення мікробіологічного контролю в потоці, як один з головних показників безпеки готових виробів.

***Основні завдання вивчення навчальної дисципліни*** вивчення схем технохімічного та мікробіологічного контролю якості сировини та готової продукції тваринництва; підготовка майбутніх спеціалістів, що будуть вміти попереджати виготовлення та випуск підприємством нестандартної продукції; сприяння зміцненню технологічної дисципліни.

#### ***Компетентності:***

##### ***загальні***

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

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

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

##### ***фахові:***

ФК (додаткова). Здатність визначати критичні точки виробництва, проводити технохімічний контроль.

#### ***Програмні результати навчання:***

ПРН (додаткова). Організувати та контролювати технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, встановлювати слабкі ділянки виробництва.

#### ***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.

#### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю ***залік***