

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Освітньо-професійна програма Харчові технології

спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Кодак Тетяна –
доцент кафедри харчових технологій,
к. с.-г. н






Гарант ОПП
Будник Ніна –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кодак Тетяна , к.с.-г.н. Контакти: ауд. 502к, корпус 5-К  : tetiana.kodak@pdaa.edu.ua ,  : 0509596589, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kodak-tetyana-stepanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з загальної хімії, фізики, біології, гігієни, мікробіології.
Мова викладання	Державна

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

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

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
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.	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 (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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р. стн
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	16,0
Контрольні роботи	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.
 Кількість кредитів – 4,0

Сторінка курсу на платформі Moodle -



Інформаційні джерела:

1. Алимардинова М. Технохимический контроль мясных продуктов : практикум. Астана: Фолиант, 2010. 224 с.
2. Журавская Н. К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: учебник. М.: Колос, 2001. 174 с.
3. Забодалова Л. А., Надточий Л.А. Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности: Учебно-методическое пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2016. 43 с.
4. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. М.: АгроНИИТЭИММП, 1987. 122 с.
5. Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности. М.: Агропромиздательство, 1988. 239 с.
6. Контроль качества молока и молочных продуктов. Учебное пособие / Б. К. Асенова, и др. Алматы: СГУ, 2013. 212 с.
7. Ромоданова В. О., Костенко Т.П. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості. Київ: НУХТ, 2003. 165 с.
8. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов. Учебное пособие. / Ежкова Г. Ои др. Казань: КНИТУ, 2013. 156 с.
9. Соколов А. А. Технохимический контроль в мясной промышленности. М.: ГИ министерства легкой и пищевой промышленности, 1953. 260 с.
10. Соколова О. Я., Догарева Н.Г. Производственный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие. Оренбург: ОГУ, 2012. 195 с.
11. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: учебное пособие / М. Б. Ребезов и др. Челябинск, ЮУрГУ, 2011. 107 с.
12. Ткаль Т. К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1990. 192 с.
13. Гержикова В.Г. Методы технохимического контроля в виноделии. 2-е изд., перераб. и доп. Симферополь: Таврида, 2009. 304 с.
14. Авдусь П.Б., Сапожникова А.С. Определение качества зерна, муки и крупы. Изд. 3-е, перераб. и доп. М.: Колос, 1976. 336 с.
15. Гаврилова Е.Л., Гуревич П.А., Сайфутдинова М.Н., Шаталова Н.И. Физико-химические методы анализа производства алкогольсодержащей продукции. Учебное пособие. Казань: КНИТУ, 2013. 128 с.
16. Киселева Т.Ф. Технохимический контроль спиртового, дрожжевого и ликероводочного производства: учебное пособие. Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. 105 с.
17. Корячкина С.Я., Березина Н.А. Технохимический контроль хлебопекарного производства: учебно-методическое пособие. Орел: ОрелГТУ, 2006. 112 с.
18. Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика): учебное пособие. Воронеж: ВГУИТ, 2014. 76 с.
19. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства М.: Агропромиздат, 1990. 160 с.