

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра харчових технологій



ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Презентація навчальної дисципліни

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА



Розробник – Кайнаш Алла,
доцент кафедри харчових
технологій, к.т.н., доцент.

ПОЛТАВА - 2021

ВИБІРКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Для освітньої програми другого (магістерського) рівня спеціальності



204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Загальна кількість годин – 120 (4 кредити ЄКТС)

Лекцій – 16 годин

Практичні заняття – 24 години



Самостійна робота – 80 годин

Форма семестрового контролю - залік

Мета вивчення навчальної дисципліни - одержання знань щодо якості та безпечності продукції тваринництва та набуття умінь щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності продукції тваринництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення основних положень вітчизняного і європейського законодавства щодо безпечності та якості харчових продуктів; характеристик систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів; основних принципів системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів НАССР; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; характеристик небезпечних та шкідливих речовин і їх впливу на організм людини; шляхів забезпечення якості та безпечності продукції тваринництва; основних методик визначення показників якості та безпечності продукції тваринництва; правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі отримають:

-  Теоретичні і практичні основи застосування в практичній і науковій діяльності сучасних методів контролю якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва згідно нормативної документації.
-  Розуміння: організації нагляду та контролю за процесами переробки продукції тваринництва; методів контролю якості продукції тваринництва; основ системи управління безпечністю харчових продуктів; шляхів забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами; принципів радіологічного контролю харчових продуктів тваринного походження; організації, проведення та оформлення результатів експертизи продукції тваринництва; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації продукції тваринництва; критеріїв безпечності харчових добавок.

Методи навчання:

- ▣ словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення),
- ▣ наочні (демонстрування, ілюстрування),
- ▣ практичні (лабораторні роботи),
- ▣ порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами),
- ▣ методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи),
- ▣ робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання лабораторних робіт),
- ▣ методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота),
- ▣ методи усного контролю (усне опитування, захист лабораторних робіт),
- ▣ інтерактивні методи (проекування професійних ситуацій),
- ▣ комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).

ТЕМА 1.

Вступ. Предмет та зміст курсу. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

- Предмет та зміст курсу.
- Національні зобов'язання з безпечності та якості харчових продуктів.
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
- Основи системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
- Вимоги Закону щодо запровадження системи НАССР на харчових підприємствах України.
- Міжнародний досвід застосування системи НАССР на молокопереробних підприємствах та м'ясокомбінатах.



ТЕМА 2.

Забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами.

- ▣ Класифікація забруднюючих речовин харчових продуктів.
- ▣ Дія токсичних речовин на організм людини.
- ▣ Гранично допустима концентрація шкідливих речовин (ГДК).
- ▣ Шляхи потрапляння шкідливих речовин до організму людини.
- ▣ Бактерійні токсини.



ТЕМА 3.

Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

- ▣ Характеристика радіоактивних елементів.
- ▣ Особливості дії радіоактивного забруднення на організм людини.
- ▣ Джерела радіоактивного випромінювання.
- ▣ Шляхи зменшення рівня радіологічного забруднення продуктів харчування.
- ▣ Визначення токсичних елементів.
- ▣ Шляхи збільшення концентрації важких елементів в довкіллі.
- ▣ Важкі метали і їх токсична дія на організм людини.



ТЕМА 4.

Канцерогенні сполуки і їх вплив на організм людини.

- ▣ Класифікація канцерогенних сполук.
- ▣ Характеристика основних канцерогенів.
- ▣ Діоксин і діоксиноподібні сполуки.
- ▣ Нітрати, нітрити і нітросоаміни.
- ▣ Пестициди.
- ▣ Заходи по попередженню шкідливого впливу канцерогенів.



ТЕМА 5.

Експертиза харчових продуктів.

- ▣ Харчове законодавство.
- ▣ Поняття «експертиза», об'єкти та засоби експертизи.
- ▣ Види експертиз.
- ▣ Методи експертиз харчових продуктів.
- ▣ Оцінювання якості та безпечності харчових продуктів.
- ▣ Порядок проведення технологічної експертизи харчових продуктів тваринного походження.



ТЕМА 6.

Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

- ▣ Поняття «ідентифікація» та «фальсифікація».
- ▣ Види ідентифікації.
- ▣ Критерії ідентифікації.
- ▣ Способи фальсифікації харчових продуктів і контроль за якістю та безпечністю продовольчої сировини.
- ▣ Генна інженерія. Генетично модифіковані продукти харчування.
- ▣ Основні показники їх безпечності для здоров'я людини.
- ▣ Міжнародний досвід визначення продуктів-фальсифікатів.



ТЕМА 7.

Харчові добавки, їх призначення та вплив на якісні показники харчових продуктів.

- Технологічні функції харчових добавок.
- Якість харчових добавок.
- Безпечність харчових добавок та методи їх оцінки.
- Основні функціональні класи харчових добавок.
- Гігієнічна регламентація харчових добавок у харчових продуктах тваринного походження.
- Міжнародний досвід застосування харчових добавок.

