

ТЕХНОХІМІЧНИЙ І МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

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 безпечності готових виробів.

Основні завдання вивчення навчальної дисципліни вивчення схем технохімічного та мікробіологічного контролю якості сировини та готової продукції; 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 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 і мікробіологічного контролю виробництва на підприємстві.

Тема 2. Методи аналізу та відбору проб.

Тема 3. Технохімічний і мікробіологічний контроль бродильних виробництв.

Тема 4. Технохімічний і мікробіологічний контроль зернопереробних виробництв.

Тема 5. Технохімічний і мікробіологічний контроль кондитерського виробництва.

Тема 6. Технохімічний і мікробіологічний контроль молочної промисловості.

Тема 7. Технохімічний і мікробіологічний контроль м'ясної промисловості.

Тема 8. Технохімічний і мікробіологічний контроль виробництва хлібопродуктів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік