

Анотація
ТЕХНОХІМІЧНИЙ І МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І
БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

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 безпеки 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 (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. Зміст та значення дисципліни «Технохімічний та мікробіологічний контроль якості і безпеки продукції тваринництва»

Тема 2. Технохімічний контроль при виробництві питного молока і вершків.

Тема 3. Технохімічний контроль при виробництві кисломолочних продуктів та морозива.

Тема 4. Технохімічний контроль при виробництві масла, спредів та сирів.

Тема 5. Технохімічний контроль при виробництві молочних консервів

Тема 6. Технохімічний контроль при виробництві ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів.

Тема 7. Технохімічний контроль переробки м'яса птиці

Тема 8. Бактеріологічні дослідження сировини та готової продукції

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік