

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«МІКРОСТРУКТУРНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Мета: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та умінь щодо мікроструктурної експертизи харчових продуктів.

Завдання: оволодіння практичними навичками проведення мікроструктурного аналізу харчових продуктів.

Компетентності:

загальні:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахові:

Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.

Програмні результати навчання:

Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

Мати необхідні знання та вміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Тема 1. Поняття про структури.

Тема 2. Методи мікроструктурного аналізу.

Тема 3. Аналіз молекулярної кухні

Тема 4. Аналіз хімічного складу овочів та фруктів.

Тема 5. Аналіз хімічного складу злаків.

Тема 6. Аналіз хімічного складу продуктів з пшениці.

Тема 7. Аналіз хімічного складу пива та виноградного вина.

Тема 8. Структура м'язової тканини та її хімічний склад.

Тема 9. Мікроструктура м'язової тканини при різних методах консервації м'яса.

Тема 10. Аналіз хімічного складу молока та молочної продукції.

Тема 11. Аналіз складу меду

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 150 год.

Кількість кредитів – 5.

Форма семестрового контролю – іспит.