

Контроль якості харчових продуктів

Назва навчальної дисципліни	Контроль якості харчових продуктів
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> к.т.н., доцент Кайнаш Алла Петрівна <i>Контакти:</i> ауд. 507 к. <i>e-mail:</i> alla.kainash@pdaa.edu.ua <i>Викладач:</i> к.т.н., доцент Будник Ніна Василівна <i>Контакти:</i> ауд. 507 к. <i>e-mail:</i> nina0976@ukr.net <i>Викладач:</i> к.с.-г.н., доцент кафедри Кодак Тетяна Степанівна <i>Контакти:</i> ауд. 507 к. <i>e-mail:</i> tetiana.kodak@pdaa.edu.ua
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень галузь знань 21 Ветеринарна медицина
Спеціальність	Всі спеціальності
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з біології, хімії

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни одержання знань щодо якості та безпечності харчової продукції, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності харчової продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення завдань, функцій та організації контролю якості харчової продукції на підприємствах харчової та переробної промисловості; основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпечності харчових продуктів; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів; класифікації та характеристик ксенобіотиків та контамінантів, шляхів забруднення харчових продуктів; шляхів забезпечення якості та безпечності харчової продукції; правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції; основних методик визначення показників якості, безпечності та виявлення фальсифікації харчової продукції.

Компетентності:

Загальні:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати автономно;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

Програмні результати навчання:

- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.

Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 6. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів.

Тема 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

Тема 8. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.

Трудовіткість:

Загальна кількість годин 90 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю залік.