

АНОТАЦІЯ

Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни надання студентам обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для виробничої і дослідницької діяльності в галузі харчової промисловості, технологічного контролю сировини та готової продукції на переробних підприємствах. Курс «Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів» знайомить з методами і схемами контролю виробництва харчових продуктів, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію, веденням відповідної документації та ін.

Основні завдання вивчення навчальної дисципліни «Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів» є ознайомлення студентів з методами та схемами контролю якості сировини та 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.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

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 та розв'язувати широке коло проблем і задач виробництва харчових продуктів, проведення заходів щодо їх усунення.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН (додаткова). Організувати та контролювати технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, встановлювати слабкі ділянки виробництва.

ПРН (додаткова). Вміти проводити виробничі дослідження якісних показників харчової продукції та встановлення їх відповідності нормативній документації.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Організація технохімічного контролю виробництва на підприємстві.

Тема 2. Методи аналізу та відбору проб.

Тема 3. Технохімічний контроль бродильних виробництв.

Тема 4. Технохімічний контроль зернопереробних виробництв.

Тема 5. Технохімічний контроль кондитерського виробництва.

Тема 6. Технохімічний контроль молочної промисловості.

Тема 7. Технохімічний контроль м'ясної промисловості.

Тема 8. Технохімічний контроль виробництва хлібопродуктів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік