

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(ВИБІРКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА)
**ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Розробник
Кодак Тетяна –
доцент кафедри харчових технологій,
к. с.-г. н



Гарант ОПП
Будник Ніна –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Загальна кількість годин – 120 год.
Кількість кредитів – 4,0
Форма семестрового контролю – залік

Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з загальної хімії, фізики, біології, гігієни, мікробіології.
Мова викладання	Державна

Компетентності:	
загальні	фахові
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.	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). Організовувати та контролювати технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, встановлювати слабкі ділянки виробництва.	

- **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 контролю якості сировини та готової продукції; підготовка майбутніх спеціалістів, що будуть вміти попереджати виготовлення та випуск підприємством нестандартної продукції; сприяння зміцненню технологічної дисципліни.

СТРУКТУРА 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**