

Анотація

Технохімічний контроль якості і безпечності харчових продуктів

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 безпечності 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 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 (додатковий). Організовувати та контролювати технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, встановлювати слабкі ділянки виробництва.

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