

# ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

## Заплановані результати навчання

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо оцінювання якості та безпечності харчових продуктів

**Основні завдання 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.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні **компетентності:**

### **загальні:**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

### **фахові:**

СК. Здатність визначати якість і безпечність сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів в умовах спеціалізованих лабораторій із застосуванням сучасних методів.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН. Знати і уміти застосовувати сучасні методи аналізу для визначення показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

## **ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Тема 1 Методологічні і організаційні аспекти контролю якості харчових продуктів

Тема 2 Методи контролю харчових продуктів

Тема 3 Безпечність харчових продуктів

Тема 4 Технохімічний контроль якості і безпечності хліба, хлібобулочних, макаронних виробів і харчоконцентратів

Тема 5 Технохімічний контроль якості і безпечності борошняних і цукристих кондитерських виробів

Тема 6 Технохімічний контроль якості і безпечності пива і безалкогольних напоїв

Тема 7 Технохімічний контроль якості і безпечності молока, молочних і кисломолочних продуктів

Тема 8 Технохімічний контроль якості і безпечності ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів

### **Трудовісткість:**

Загальна кількість годин – 120

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.