

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПРЕЗЕНТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова навчальна дисципліна)

ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Розробник
Вікторія ШЕЛУДЬКО,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПІ
Ніна БУДНИК,
завідувач кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, 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, мікробіології
Мова викладання	Державна

Компетентності:

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.

- **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.

СТРУКТУРА 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