# Анотація

# дисципліни «Технохімічний контроль галузі»

**Циклова комісія харчових технологій**

**Спеціальність** 181 Харчові технології

**ОПП** «Виробництво харчової продукції»

1. Технохімічний контроль виробництва.
2. Лектор - спеціаліст вищої категорії Соляр Людмила Валентинівна

3. Кількість годин – (загальна – 120/90, ЛК – 14/12, ЛБ – 30/24, СР – 76/54).

1. Кількість кредитів – 3,0
2. Модулів – 2
3. Змістових модулів: 4
4. Вид підсумкового контролю – диф. залік

**Мета дисципліни** – дати студентам теоретичні обґрунтування методів контролю харчових продуктів, вибору метода, навчити проводити контроль якості сировини, напівфабрикатів і готових продуктів.

**Предметом дисципліни є**: теоретичні основи і умови виконання загальних методів контролю, які використовують в різних галузях харчової промисловості, обґрунтування вибору методу аналізу з урахуванням особливостей об’єктів дослідження, забезпечення приладами методу контролю, виконання лабораторних робіт за методами технохімконтролю виробництва різних харчових продуктів.

**Завдання дисципліни** – навчити студентів визначати основні показники продуктів, проводити необхідні розрахунки при визначенні показників, використовувати надбані знання у контролі якості готових продуктів, у виробничо-технологічній і науково-дослідній роботі в різних галузях харчової промисловості.

Зміст

* 1. Вступ. Мета та задачі курсу. Технічна основа якості. Організація та методи технохімконтролю на виробництві.
  2. Методи визначення масової частки білку в харчових продуктах.
  3. Методи визначення масової частки вуглеводів в харчових продуктах.
  4. Методи визначення масової частки жиру в харчових продуктах.
  5. Методи визначення вмісту вітамінів та мінеральних речовин в харчових продуктах.
  6. Методи визначення якісних показників харчових продуктів.

# Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення модуля.

Модуль 1-2. Студент повинен:

## знати:

* теоретичні основи і умови виконання методів визначення основних показників готових продуктів, задачі, функції і методи контролю сировини, напівфабрикатів, готового продукту;

Модуль 1-2. Студент повинен:

## вміти:

* готувати робочі розчини реактивів, користуючись лабораторними приладами, використовувати сучасні методи контролю сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, проводити необхідні розрахунки, працювати з документацією.

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

**Загальні компетенції:**

Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Спеціальні предметні компетенції:**

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі

відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

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

**Результати навчання:**

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

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

Вміти проводити виробничі дослідження якісних показників харчової продукції та встановлення їх відповідності нормативній документації.

# НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА ЛІТЕРАТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| № | Назва |
| 1 | Теоретичні основи харчових технологій : навчальний посібник / П.П. Пивоваров та ін. – Х. : ХДУХТ, 2010. – 363 с. |
| 2 | Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / за ред. Л. Л. Товажнянського. – Харків : НТУ «ХПІ», 2010. – 720 с. |
| 3 | Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв /. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П.: – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с. |
| 4 | Пивоваров П.П. Теоретичні основи технології громадського харчування : навчальний посібник.  – Ч. ІІІ. Ліпіди. - Харків : ХДАТОХ, 2002. – 90 с. |
| 5 | Пивоваров П.П., Гринченко О. О. Теоретичні основи технології громадського харчування : навчальний посібник. – Ч. ІІ. Вуглеводи. - Харків : ХДАТОХ, 2001. – 162 с. |
| 6 | Пивоваров П.П. Теоретичні основи технології громадського харчування : навчальний посібник.  – Ч. І. Білки. - Харків : ХДАТОХ, 2000. – 116 с. |

|  |  |
| --- | --- |
| 8 | Копейковский В.М. Технология производства растительных жиров/ Копейковский В.М.: – М:  Легкая пищевая промышленность, 1983. – 382 с. |
| 9 | Лонцин М. Основные процессы пищевых производств /. Лонцин М, Месон Р.: – М.: Легкая и  пищевая промышленность, 1983. – 382 с. |
| 10 | Мальцев П.М. Технология бродильных производств / Мальцев П.М.: – М.: Пищевая  промышленность, 1989. – 288 с. |
| 11 | Мерко И.Т. Технология мукомольного и крупяного производства/ Мерко И.Т.: М.:  Агропромиздат, 1990. – 288 с. |
| 11 | Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ / Сапронов А.Г.: – М.:  Агропромиздат, 1990. – 397 с. |
| 1 | Алексеева Н.Ю. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности/  Алексеева Н.Ю.:– М.: Агропромиздат, 1986. – 239 с. |
| 2 | Маршалкин Г.А.Технология кондитерских изделий / Маршалкин Г.А.: – М.: Лёгкая и пищевая  промышленность, 1984. – 447 с. |
| 3 | Флаумснбауман Б.Л. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. /  Флаумснбауман Б.Л.: – М.: Пищевая промышленность, 1980. – 350 с. |
| 4 | Дакоурта В.И. Вода в пищевых продуктах / Дакоурта В.И.: – М.: Пищевая промышленность, 1980 – 415 с. |
| 5 | Копейковский В.М. Технология производства растительных жиров/ Копейковский В.М.: – М:  Легкая пищевая промышленность, 1983. – 382 с. |
| 6 | Лонцин М. Основные процессы пищевых производств /. Лонцин М, Месон Р.: – М.: Легкая и  пищевая промышленность, 1983. – 382 с. |
| 7 | Мальцев П.М. Технология бродильных производств / Мальцев П.М.: – М.: Пищевая  промышленность, 1989. – 288 с. |
| 8 | Мерко И.Т. Технология мукомольного и крупяного производства/ Мерко И.Т.: М.:  Агропромиздат, 1990. – 288 с. |
| 9 | Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ / Сапронов А.Г.: – М.:  Агропромиздат, 1990. – 397 с. |
| 10 | Алексеева Н.Ю. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности/  Алексеева Н.Ю.:– М.: Агропромиздат, 1986. – 239 с. |
| 11 | Маршалкин Г.А.Технология кондитерских изделий / Маршалкин Г.А.: – М.: Лёгкая и пищевая  промышленность, 1984. – 447 с. |