

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ

Циклова комісія, яка забезпечує викладання харчових технологій
Відділення технологічне

Викладач	<u>Собчук Ірина Сергіївна</u>
Семестр	<u>6-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>30 год. (з них 10 год. лекцій, 20 год. семінарських / практичних)</u>

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є формування у майбутніх спеціалістів основних професійних компетенцій: здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок з оцінювання якості та безпеки зерна та продуктів його переробки; забезпечити необхідний рівень знань студентів для контролю проходження технологічних процесів виробництва, всіх хімічних і фізичних змін, які проходять на всіх стадіях технологічного процесу

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність до розуміння основних принципів використання стандартів на продукцію галузі, вміти використовувати методики визначення показників якості зерна різного цільового призначення; знати основні характеристики зерна різних культур та продуктів його переробки; використовувати схеми аналізу та сучасні методи визначення показників якості зерна та продуктів його переробки; вміти класифікувати продукцію згідно із стандартами; порекомендувати схему зберігання та переробки даної продукції згідно з її якістю; здійснювати стандартні дослідження по визначенню фізикохімічних, органолептичних показників якості зерна та продуктів його переробки; уміння формувати власне бачення проблематики якості та безпеки продукції галузі.

Теми лекцій

1. Система контролю якості продукції. Об'єкти та суб'єкти контролю якості. Загальні принципи безпеки харчових продуктів.
2. Контроль якості і безпека продуктів харчування в ЄС Якість продуктів харчування як національна ідея. Контроль за безпекою продуктів харчування. Проблеми ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів.
3. Методи оцінки і контролю якості продукції галузі. Основні показники харчової цінності та безпеки харчової продукції. Методологія контролю якості харчової продукції.
4. Безпечність продукції галузі. Мікотоксини, радіоактивне забруднення. Пестициди. Нітрати, нітроти, нітрозозаміни. Харчові добавки.
5. Система управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР.

Теми занять (семінарських, практичних)

1. Система контролю якості продукції. Об'єкти та суб'єкти контролю якості. Загальні принципи безпеки харчових продуктів.
2. Контроль якості і безпека продуктів харчування в ЄС Якість продуктів харчування як національна ідея. Контроль за безпекою продуктів харчування. Проблеми ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів.
3. Методи оцінки і контролю якості продукції галузі. Основні показники харчової цінності та безпеки харчової продукції. Методологія контролю якості харчової продукції.
4. Безпечність продукції галузі. Мікотоксини, радіоактивне забруднення. Пестициди. Нітрати, нітрити, нітрозоаміни. Харчові добавки.
5. Система управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР.