

**Анотація**  
**дисципліни «Технохімічний контроль якості»**

**Циклова комісія харчових технологій**

**Спеціальність 181 Харчові технології**

**ОПП «Виробництво харчової продукції»**

1. Технохімічний контроль виробництва. III курс
2. Лектор - спеціаліст вищої категорії, викладач - методист Соляр Людмила Валентинівна
3. Кількість годин—(загальна—24год., ЛК—14год., ЛБ—10).
4. Кількість кредитів—3,0
5. Модулів—2
6. Змістових модулів: 4
7. 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 технохімічного контролю виробництва різних харчових продуктів.

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

**Зміст**

1. Вступ. Мета та задачі курсу. Технічна основа якості.  
Організація та методи технохімічного контролю 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 методу 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 безпеки 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 «ХП», 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. III. Ліпіди. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 90 с.                     |
| 5 | Пивоваров П. П., Гринченко О. О. Теоретичні основи технології громадського харчування: навчальний посібник. – Ч. II. Вуглеводи. – Харків: ХДАТОХ, 2001. – 162 с. |
| 6 | Пивоваров П. П. Теоретичні основи технології громадського харчування: навчальний посібник. – Ч. I. Білки. – Харків: ХДАТОХ, 2000. – 116 с.                       |

