

Дисципліна	Методи контролю харчових виробництв
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	4 (четвертий)
Обсяг	5 кредитів ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Методи контролю харчових виробництв” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з дисциплін загальноосвітнього і загально-інженерного профілю та має безпосередній зв’язок з такими дисциплінами як: фізика; інженерна та комп’ютерна графіка; біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв; харчова хімія; мікробіологія харчових продуктів; контроль якості та безпечності харчових продуктів; моніторинг харчових виробничих процесів; харчові технології тощо.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття та визначення, що використовуються в методах контролю харчових виробництв; - теоретичні основи, сутності, методики та критерії оцінки методів контролю якості харчових виробництв; - загальні та спеціальні методи контролю якості, що застосовуються в харчовій промисловості та регламентовані нормативною документацією; - вимоги до якості харчових продуктів, які передбачені в діючій нормативній документації, та методи оцінки рівня якості; - види контролю якості продукції харчових виробництв; - методи визначення основних фізико-хімічних показників харчових продуктів з врахуванням особливостей їх хімічного складу; <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готувати та зберігати для аналізів проби різних продуктів; - користуватися сучасними приладами, устаткуванням, посудом хімічних лабораторій; - здійснювати вибір найбільш раціонального методу контролю в конкретних умовах виробництва; - виконувати аналіз якості харчових продуктів; - надавати висновок про якість харчових продуктів і відповідність до вимог нормативної документації.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Методи контролю харчових виробництв” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань правильно відбирати та готувати проби та підбирати відповідні методи контролю з врахуванням особливостей та якостей продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Уміння застосовувати сучасні експериментальні методи для оцінки якості матеріалів в лабораторних умовах та в умовах виробництва. Знання специфіки технологічних процесів виготовлення харчової продукції та розробки стандартів асортименту нових видів затребуваної, сучасної, із врахуванням інноваційних технологій та процесів харчової продукції. Знання специфіки системи сертифікації технологічних процесів харчових підприємств, уміння розробляти окремі види технічної документації та сертифікати відповідності продукції харчових підприємств державного та міжнародного зразка. Володіння принципами збереження якості та безпечності харчових продуктів, прагнення до забезпечення та підвищення рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації. Здатність до письмової та усної комунікації в професійному середовищі державною та іноземною мовами. Здатність до абстрактного, системного і критичного мислення, аналізу та синтезу, базові світоглядні знання. Активна участь в поліпшенні стану довкілля, забезпечення здоров’я та гармонійного розвитку людини з високим рівнем якості та безпеки її життя.
Інформаційне	робота в середовищі Moodle

забезпечення	
Форма проведення занять	лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит