

Дисципліна	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», «Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва харчових продуктів»
Що буде вивчатися	Дисципліна поглиблює знання про якісні характеристики та споживчі властивості харчових продуктів в умовах ринкової економіки, та створює базові передумови для подальшого засвоєння професійно-орієнтованих дисциплін. Охоплює переважно матеріали про контроль якості і безпеки продуктів харчування, ефективність методів управління якістю, технологічну, фізико-хімічну, реологічну характеристику.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науковообґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчає працювати з нормативними документами і здатності застосовувати знання в практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області та розуміння професії. Формування у здобувачів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення продуктів громадського харчування, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю її якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживчих властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: 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; проводити загальні і спеціальні методи контролю, регламентовані нормативною документацією, що використовуються в харчовій промисловості; надавати висновок про якість харчових продуктів і відповідність до вимог нормативної документації.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: правильно відбирати та готувати проби та підбирати відповідні методи контролю з урахуванням особливостей та якостей продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції; оволодіти знаннями щодо хімічного складу, харчової та біологічної цінності молока, м'яса та м'ясо-молочних продуктів, зміни складу та властивостей молока і м'яса під впливом різноманітних факторів, біологічних та фізикохімічних процесів, які відбуваються при обробці молочної та м'ясної сировини, виготовлення різноманітних продуктів та змін у них при зберіганні та

	виникненні різноманітних вад; вміти визначати методику практичного розрахунку основних складових сировини для переробки продукції та оцінки ефективності їх використання згідно державних стандартів; оцінювати якісні показники, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів тваринного походження.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с. 2. Закон України “Про підтвердження відповідності”. Чинний від 17.05.2001р. 3. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Чинний від 23.12.1997р.
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік