

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ»

для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова фахова навчальна дисципліна. Загальний обсяг дисципліни: 3 кредити ЄКТС, 90 годин, з них: аудиторних – 30 годин, самостійне вивчення – 60 годин., 3 курс, 6 семестр.

Мета навчальної дисципліни: Підготувати висококваліфікованого фахівця з питань контролю якості продукції

Завдання навчальної дисципліни. Підготувати фахівця, який володітиме сучасними методами визначення масової частки складників харчових продуктів; виявляти фальсифікацію харчових продуктів; застосовуватиме основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей харчових продуктів та продовольчої сировини; вестиме звітну документацію за дослідженням якісних показників.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач фахової перед вищої освіти набуває компетентності:

– загальні:

1. ЗКЗ Здатність та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

– спеціальні:

1. СК8 Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.
2. СК10 Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності.

Результати навчання

1. РН7 Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.

2. РН10 Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва..
3. РН13. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.
4. РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.
5. РН15. Знати основи технології виробництва продукції скотарства, свинарства, птахівництва, бджільництва.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи управління безпекою та якістю харчових продуктів..

Тема 2. Контроль якості та безпеки питного молока і вершків.

Тема 3. Контроль виробництва кисломолочних продуктів.

Тема 4. Контроль процесів виробництва та якості ковбасних виробів.

Тема 5. Контроль якості і процесу виробництва м'ясних консервів.

Тема 6. Контроль якості яєць.

Тема 7. Контроль якості меду.

Вид підсумкового контролю – залік.