

## МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ

Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	11
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік

**Метою** навчальної дисципліни «Методи контролю продукції в галузі»: є формування професійних знань та навичок які необхідні для визначення якості і безпеки сировини рослинного і тваринного походження та харчових продуктів.

**Завдання** навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з основними методами контролю якості і безпеки продуктів харчування; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу методів лабораторних і спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження з метою оцінки їх якості і безпечності; застосування знань та сформованих навичок для вирішення проблем у своїй подальшій професійній діяльності.

**Загальні компетенції** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетенції.** Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

**Програмні результати навчання:** Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

### **Зміст за темами:**

**Тема 1.** Загальна класифікація і характеристика методів контролю сировини і продукції тваринного і рослинного походження.

**Тема 2.** Евристичні методи оцінки продукції.

**Тема 3.** Методи ветеринарно-санітарного контролю сировини тваринного і рослинного походження.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічний контроль продуктів харчування і кормів.

**Тема 5.** Лабораторні методи контролю сировини і продуктів харчування