



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОХІМКОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Дисципліна вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 201
Агрономія



Освітньо-професійна програма «Агрономія»

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 4, лекції – 22 год., практичні заняття – 2 год., лабораторні заняття – 20 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Ушакова Світлана Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.

Вивчення дисципліни сприяє засвоєнню теоретичних знань та одержанню практичних навичок контролю будь-якого технологічного процесу виробництва продуктів харчування відповідно до нормативної документації, виконання вимірювань і контролю параметрів, що характеризують як хід технологічного процесу, так і склад, якість сировини, напівфабрикатів, готових продуктів та допоміжних матеріалів. Чітко поставлений технохімічний контроль забезпечує виробництво продуктів відповідної якості, підвищення ефективності виробництва та можливість здійснення автоматизованого керування процесами.

Метою дисципліни є: надання знань, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності у галузі технологій харчових продуктів, технологічного та мікробіологічного контролю сировини та готової продукції. Курс "Технохімконтроль харчових продуктів" знайомить з методами та схемами контролю виробництва продуктів харчування, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину та готову продукцію, допомагає навчитися вести відповідну документацію та ін.

Завдання вивчення дисципліни:

- формування умінь визначення якості продукції, набуття навичок продуктового розрахунку продуктів;
- надбання навичок виробництва різноманітних видів продуктів, вивчення технологічних параметрів;
- оволодіння методами дослідження властивостей та якості сировини, готових продуктів рослинництва.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

- **знати:** завдання і функції, методи і схеми контролю виробництва харчових продуктів; технологічні схеми виробництва; обладнання харчових виробництв; вимоги діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію; нормативні

показники якості харчових продуктів; характеристики та стандартні показники якості сировини.

- **вміти:** відповідно до вимог державних стандартів, за допомогою приладів, обладнання та реактивів проводити визначення якості сировини та готової продукції; на основі нормативної інформації уміти вести розрахунок витрат допоміжних матеріалів; організувати роботу хімічної та мікробіологічної лабораторій на підприємстві.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальні відомості та історичний екскурс технохімконтролю на підприємствах харчової промисловості. Виробничо-технічна лабораторія, організація та її функції.

Тема 2. Технохімконтроль борошномельного підприємства.

Тема 3. Технохімконтроль на хлібозаводі.

Тема 4. Технохімконтроль круп'яного підприємства.

Тема 5. Технохімконтроль бурякопереробного виробництва

Тема 6. Технохімконтроль на консервному виробництві.

Тема 7. Технохімконтроль картоплепереробного підприємства.

Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт.