



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Управління якістю продуктів переробки рослинницької сировини»

Дисципліна вільного вибору
здобувача

Освітній ступінь – бакалавр

Спеціальність – 201

Агрономія

Освітня програма «Агрономія»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції



Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 7, лекції – 22 год., лабораторні роботи – 20 год., практичні заняття – 2 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Каращук Геннадій Васильович, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо формування у здобувачів цілісної системи знань зі стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продуктів переробки рослинницької сировини. Відповідно набуття знань щодо вивчення стандартів на перероблену продукцію рослинництва, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, які повинні забезпечити поліпшення якості продуктів переробки рослинницької сировини, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання сировини і готової продукції, вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, правила товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції, вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини являється важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Метою дисципліни є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо цілісної системи знань зі стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продуктів переробки рослинницької сировини, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.

Завдання вивчення дисципліни:

– вивчення стандартів на перероблену продукцію рослинництва, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, які повинні забезпечити поліпшення якості продукції рослинництва та харчових продуктів, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання сировини і готової продукції;

– вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, правил товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції;

– вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: сировину та асортимент харчових продуктів; показники якості продукції та ефективності технологічних процесів; показники якості харчових продуктів виготовлених із зерна зернових культур; показники якості олійної та технічної сировини; показники якості плодоовочевої сировини; національні та міжнародні стандарти на фрукти і овочі; показники якості консервованих овочів, фруктів і ягід.

вміти: давати оцінку якості борошна, хліба, крупів, макаронних виробів; вести контроль якості рослинної олії; порівнювати показники якості плодів, овочів та ягід згідно національних та міжнародних стандартів; визначати якість консервованих овочів, фруктів і ягід.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Сировина та загальна характеристика харчових виробництв.

Тема 2. Управління якістю харчовими продуктами виготовленими із зернових культур.

Тема 3. Управління якістю олійною та технічною сировиною.

Тема 4. Управління якістю плодоовочевою сировиною.

Тема 5. Міжнародна стандартизація свіжих фруктів та овочів.

Тема 6. Управління якістю консервованими овочами, плодами і ягодами.

Лекції включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.

Лабораторні та практичні заняття проводяться в лабораторії переробки зерна лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості продуктів переробки рослинницької сировини.