

# ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА

Кафедра технології виробництва продукції тваринництва

Факультет біолого – технологічний

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>Викладач</b>                | <b>Наталія Миколаївна КОРБИЧ</b> |
| <b>Семестр</b>                 | <b>3</b>                         |
| <b>Освітній ступінь</b>        | <b>бакалавр</b>                  |
| <b>Кількість кредитів ЄКТС</b> | <b>3</b>                         |
| <b>Форма контролю</b>          | <b>залік</b>                     |

## Загальний опис дисципліни

Освітня компонента «Оцінка якості продукції бджільництва» входить до переліку дисциплін вільного вибору загальної підготовки.

**Мета дисципліни** полягає у формуванні знань з якісної оцінки продукції бджільництва – фахівець отримує спеціальні знання про мед, прополіс, пилок, віск та їх склад, властивості, технологію одержання, обробку і зберігання, а також економічні основи їх виробництва в підприємствах різних форм власності.

**Завдання дисципліни** полягає у спрямуванні підготовки майбутнього фахівця на засвоєння знань з технології якісної оцінки продукції бджільництва відповідно до діючих стандартів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **знати**: історичні відомості щодо технології та обсягів виробництва продукції бджільництва, сучасний стан і перспективи розвитку галузі; хімічний склад і властивості продуктів бджільництва; технології одержання і обробки меду; прополісу, пилку, методи визначення якості і безпеки продуктів бджільництва; ознаки фальсифікації продуктів бджільництва та методи її виявлення; способи зберігання і переробки продуктів бджільництва; У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **вміти**: оцінювати якість меду за органолептичними та фізико-хімічними стандартизованими методами; проводити порівняльний аналіз різних сортів квіткового, падевого та виготовленого бджолами з цукру меду; ідентифікувати ботанічну приналежність меду, перги та обніжжя бджолиного за пилковим аналізом.

**Загальні компетентності**: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**Фахові компетентності**: Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

**Програмні результати навчання**: уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

## Зміст за темами:

1. Коротка характеристика продукції бджільництва.
2. Види меду
3. Класифікація меду відповідно до вимог європейського законодавства
4. Оцінка натуральності та якості продуктів бджільництва
5. Хімічний склад та властивості продуктів бджільництва
6. Вимоги Державного стандарту України до якості продуктів бджільництва
7. Фальсифікація продуктів бджільництва та методи її виявлення
8. Зв'язок між якістю меду та екологічними показниками довкілля