



## 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.