

Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості

Кафедра технології молока і м'яса

Лектор Геліх А.О.

Семестр

8

Освітній ступінь

Бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС

3

Форма контролю

Залік

Аудиторні години

30 (12 год лекцій, 18 год практичних чи лабораторних)

Загальний опис дисципліни

Програма курсу Контроль якості та безпеки продукції харчування сприяє послідовному розвитку в студентів знань про шкідливі речовини, що можуть бути в харчових продуктах і умінь щодо застосування заходів для зниження шкідливого впливу небезпечних речовин на організм людини. Курс вивчає такі основні засади якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини: пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини та визнання її права на належну якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини; державний контроль і нагляд за виробництвом, переробкою, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, використанням, утилізацією або знищенням, які забезпечують збереження навколишнього природного середовища; стимулювання впровадження нових безпечних науково обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, розробки та виробництва нових видів спеціальних та екологічно чистих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів; встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів, забезпечення контролю якості та безпеки при виробництві харчових продуктів шляхом застосування системи НАССР.

Опанування студентами проблем безпеки харчових продуктів, критеріїв гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів та орієнтація в сучасних системах забезпечення безпечності харчових продуктів для свідомого вивчення інших споріднених дисциплін, які формують фахову підготовку висококваліфікованих спеціалістів з лісового і садово-паркового господарства.

Теми лекцій:

1. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів.
2. Класифікація шкідливих небезпечних речовин та шляхи їх надходження до харчових продуктів.
3. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації харчових продуктів..
4. Контроль якості та безпеки при виробництві продукції рослинного походження..
5. Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів харчових продуктів..
6. Контроль якості як філософське, економічне та соціальне поняття..
7. Вивчення стандартів серії ISO 9000..
8. Сучасні методи вимірювання якості харчових продуктів..
9. Методи контролю якості харчових продуктів.
10. Моніторинг контролю якості харчових продуктів.
11. Захист прав споживачів по забезпеченню якісною харчовою продукцією
12. Забезпечення контролю якості та безпеки при виробництві харчових продуктів шляхом застосування системи НАССР.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів.
2. Класифікація шкідливих небезпечних речовин та шляхи їх надходження до харчових продуктів.
3. Контроль якості та безпеки при виробництві та реалізації харчових продуктів.
4. Контроль якості та безпеки при виробництві продукції рослинного походження.
5. Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів харчових продуктів.
6. Контроль якості як філософське, економічне та соціальне поняття.
7. Вивчення стандартів серії ISO 9000.
8. Сучасні методи вимірювання якості харчових продуктів.
9. Методи контролю якості харчових продуктів.
10. Моніторинг контролю якості харчових продуктів.
11. Захист прав споживачів по забезпеченню якісною харчовою продукцією.
12. Забезпечення контролю якості та безпеки при виробництві харчових продуктів шляхом застосування системи HACCP.