

АНОТАЦІЯ

Спеціальність: 181 Харчові технології

1. Повна назва дисципліни – “Методи контролю харчових продуктів”.
2. Автор робочої навчальної програми – Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В., Мельник О.Ю.
3. Лектор – Мельник О.Ю.

Кількість годин: загальна - 90, лекцій – 14, ЛПЗ - 30 СРС – 46

Кількість кредитів 3

Модулів – 2

Змістових модулів: 2

Вид підсумкового контролю – залік

Анотація дисципліни. Мета - надання цілісного уявлення про основні методи контролю якості сировини та готової продукції різних галузей харчової промисловості.

Завдання - набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок з питань контролю харчової продукції, ознайомлення із вимогами відповідних ДСТУ.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: призначення та організацію роботи випробувальної лабораторії з оцінки якості продовольчої сировини та готової продукції, методи відбору проб у відповідних виробництвах, показники якості основних груп харчової продукції та їх класифікацію, класифікацію методів аналізу, їх теоретичні основи та обґрунтування з точки зору сучасних положень фундаментальних наук, методи аналізу кількісного та якісного складу сировини й готової продукції, вимоги ДСТУ до якості сировини та готової продукції, класичне та сучасне апаратурне оформлення методів дослідження.

вміти: визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу, відбирати проби продукції у відповідності до вимог діючої нормативної документації, володіти методикою контролю якості окремих харчових продуктів, працювати з лабораторними приладами, що використовуються для аналізу, обчислювати отримані результати.

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи контролю якості харчової продукції. Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників.

Тема 1. Основи та методологія контролю якості харчової продукції.

Використання органолептичних методів при оцінюванні якості харчової продукції.

Загальні поняття про якість харчової продукції. Правова та технічна основа контролю якості харчової продукції. Характеристика основних показників якості харчової продукції. Основні відомості про органолептичну оцінку. Методи органолептичного оцінювання

Тема 2. Методи визначення масової частки вологи та сухих речовин. Значення води у складі харчових продуктів, форми зв'язків вологи. Загальна характеристика методів визначення масової частки вологи та сухих речовин. Характеристика прямих методів визначення масової частки вологи. Характеристика методів визначення масової частки сухих речовин

Тема 3. Методи визначення кислотності та лужності. Загальна характеристика кислотності та лужності харчових продуктів та методів їх визначення. Характеристика методів визначення кислотності. Характеристика методів визначення лужності.

Змістовий модуль 2. Оцінка вмісту основних поживних речовин

Тема 4. Методи визначення масової частки білка. Білок в харчових продуктах. Загальна характеристика та класифікація методів визначення білка. Характеристика методу К'ельдаля. Визначення загального, білкового та небілкового азоту. Характеристика фотоколориметричних методів визначення білка. Характеристика фізико-хімічних методів визначення білка

Тема 5. Методи визначення масової частки жиру. Загальна характеристика ліпідів та методів їх визначення. Метод Гербера. Характеристика та сфера застосування. Рефрактометричний метод. Характеристика та сфера застосування. Екстракційно-вагові методи. Метод Сокслета, метод Рушковського, метод настоювання. Характеристика та сфера застосування

Тема 6. Методи визначення масової частки вуглеводів. Загальна характеристика вуглеводів та методів їх визначення. Характеристика фізичних методів визначення масової частки вуглеводів. Характеристика хімічних методів визначення масової частки вуглеводів

Тема 7. Методи визначення масової частки мінеральних речовин та вітамінів. Загальна характеристика мінеральних речовин та вітамінів. Характеристика методів визначення масової частки мінеральних речовин. Характеристика методів визначення масової частки вітамінів

13. Рекомендована література Базова:

1. Контроль качества продукции общественного питания: Учебное пособие для технол. фак. торг. вузов / Елманов С.Ф., Ловачева Г.Н., Успенская Н.Р. – М.: Экономика, 1983. – 208 с.
2. Сенсорний аналіз: практикум: Навч. посіб. / І.В. Ємченко, А.О. Троякова, А.П. Батутіна та ін. - Львів: Афіша, 2009. - 328 с.
3. Федюкин В.К., Дурнев В.Д., Лебедев В.Г. Методы оценки и управления качеством промышленной продукции: Учебник. – М.: Информационно-издательский дом «Филинь»–Рилант, 2000. – 328 с.

Допоміжна

1. Апест Т.К., Пашук З.Н. Хлеб и булочные изделия. - Минск: «Попудри», 1997. – 288 с.
2. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. – СПб: Альфа, 2000. – 432 с.
3. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб: Питер, 2005. – 416 с.
4. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. - К.: ТОВ «Руслана», 1998. – 413 с.
5. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. - Київ: «Логос», 2002. - 366 с.
6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясopодуктов. – М.: Колос, 1999. – 176 с.
7. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 274 с.

8. Крусъ Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитна З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов / Под общ. Ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2000. – 368 с.
9. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. - К.: Урожай, 1996. – 336 с.
10. Поздняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М. Экспертиза пищевых концентратов: Учеб.-справ. пособие. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004. – 226 с.
11. Рогов И.А., Забашта А.Г. Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с. 12. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т. 1: Цельномолочные продукты. – С.Пб: ГИОРД, 1999. – 384 с.
13. Тихомиров В.Г. Технология пивоваренного и безалкогольного производств. – М.: Колос, 1999. – 448 с.
14. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 427 с.
15. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. – 404 с.

14. Інформаційні ресурси

1. <http://kniga.biz.ua/book/restoran/-1/3277/>
2. http://www.booksgid.com/kulinarija_i_recepty/7338-sbornik-receptur-bljud-i-kulinarnykh.html