

Анотація

Факультет харчових технологій Спеціальність «Харчові технології» Спеціалізація «Технології харчування»

1. Технохімічний контроль виробництва.
2. Лектор доцент Мельник Оксана Юріївна
3. Кількість годин – (загальна – 120/90, ЛК – 14/12, ЛБ – 30/24, СР – 76/54).
4. Кількість кредитів – 3,0
5. Модулів – 2
6. Змістових модулів: 4
7. Вид підсумкового контролю – диф. залік

Мета дисципліни – дати студентам теоретичні обґрунтування методів контролю харчових продуктів, вибору метода, навчити проводити контроль якості сировини, напівфабрикатів і готових продуктів.

Предметом дисципліни є: теоретичні основи і умови виконання загальних методів контролю, які використовують в різних галузях харчової промисловості, обґрунтування вибору методу аналізу з урахуванням особливостей об'єктів дослідження, забезпечення приладами методу контролю, виконання лабораторних робіт за методами технохімічного контролю виробництва різних харчових продуктів.

Завдання дисципліни – навчити студентів визначати основні показники продуктів, проводити необхідні розрахунки при визначенні показників, використовувати надбані знання у контролі якості готових продуктів, у виробничо-технологічній і науково-дослідній роботі в різних галузях харчової промисловості.

Зміст

1. Вступ. Мета та задачі курсу. Технічна основа якості. Організація та методи технохімічного контролю на виробництві.
2. Методи визначення масової частки білку в харчових продуктах.
3. Методи визначення масової частки вуглеводів в харчових продуктах.
4. Методи визначення масової частки жиру в харчових продуктах.
5. Методи визначення вмісту вітамінів та мінеральних речовин в харчових продуктах.
6. Методи визначення якісних показників харчових продуктів.

Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення модуля.

Модуль 1-2. Студент повинен:

знати:

– теоретичні основи і умови виконання методів визначення основних показників готових продуктів, задачі, функції і методи контролю сировини, напівфабрикатів, готового продукту;

Модуль 1-2. Студент повинен:

вміти:

– готувати робочі розчини реактивів, користуючись лабораторними приладами, використовувати сучасні методи контролю сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, проводити необхідні розрахунки, працювати з документацією.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА ЛІТЕРАТУРА

№	Назва
1	Теоретичні основи харчових технологій : навчальний посібник / П.П. Пивоваров та ін. – Х. : ХДУХТ, 2010. – 363 с.
2	Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / за ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. – Харків : НТУ «ХПІ», 2010. – 720 с.
3	Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / Плехотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П.: – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
4	Пивоваров П.П. Теоретичні основи технології громадського харчування : навчальний посібник. – Ч. III. Ліпіди. - Харків : ХДАТОХ, 2002. – 90 с.
5	Пивоваров П.П., Гринченко О. О. Теоретичні основи технології громадського харчування : навчальний посібник. – Ч. II. Вуглеводи. - Харків : ХДАТОХ, 2001. – 162 с.
6	Пивоваров П.П. Теоретичні основи технології громадського харчування : навчальний посібник. – Ч. I. Білки. - Харків : ХДАТОХ, 2000. – 116 с.
7	Дакоурта В.И. Вода в пищевых продуктах / Дакоурта В.И.: – М.: Пищевая промышленность, 1980 – 415 с.

8	Копейковский В.М. Технология производства растительных жиров/ Копейковский В.М.: – М.: Легкая пищевая промышленность, 1983. – 382 с.
9	Лонцин М. Основные процессы пищевых производств / Лонцин М, Месон Р.: – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 382 с.
10	Мальцев П.М. Технология бродильных производств / Мальцев П.М.: – М.: Пищевая промышленность, 1989. – 288 с.
11	Мерко И.Т. Технология мукомольного и крупяного производства/ Мерко И.Т.: М.: Агропромиздат, 1990. – 288 с.
11	Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ / Сапронов А.Г.: – М.: Агропромиздат, 1990. – 397 с.
1	Алексеева Н.Ю. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности/ Алексеева Н.Ю.:– М.: Агропромиздат, 1986. – 239 с.
2	Маршалкин Г.А.Технология кондитерских изделий / Маршалкин Г.А.: – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1984. – 447 с.
3	Флаумснбауман Б.Л. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. / Флаумснбауман Б.Л.: – М.: Пищевая промышленность, 1980. – 350 с.
4	Дакоурта В.И. Вода в пищевых продуктах / Дакоурта В.И.: – М.: Пищевая промышленность, 1980 – 415 с.
5	Копейковский В.М. Технология производства растительных жиров/ Копейковский В.М.: – М.: Легкая пищевая промышленность, 1983. – 382 с.
6	Лонцин М. Основные процессы пищевых производств / Лонцин М, Месон Р.: – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 382 с.
7	Мальцев П.М. Технология бродильных производств / Мальцев П.М.: – М.: Пищевая промышленность, 1989. – 288 с.
8	Мерко И.Т. Технология мукомольного и крупяного производства/ Мерко И.Т.: М.: Агропромиздат, 1990. – 288 с.
9	Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ / Сапронов А.Г.: – М.: Агропромиздат, 1990. – 397 с.
10	Алексеева Н.Ю. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности/ Алексеева Н.Ю.:– М.: Агропромиздат, 1986. – 239 с.
11	Маршалкин Г.А.Технология кондитерских изделий / Маршалкин Г.А.: – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1984. – 447 с.