

Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості

Загальна кількість годин - 90

Лекцій годин - 24

Лабораторних робіт годин - 24

СРС годин - 42

Вид контролю: диф. Залік

Провідне місце у технологічному процесі виготовлення молочної продукції займає контроль вихідного продукту (готового). Це необхідно для забезпечення належної якості функціонування всієї етапів технологічного процесу. Знання отримані по даній дисципліні є базовими для високоякісного спеціаліста харчової промисловості.

- **Метою** вивчення дисципліни є одержання знань про шкідливі речовини, що можуть бути в молочних продуктах і умінь щодо застосування заходів для зниження шкідливого впливу небезпечних речовин в молочних продуктах на організм людини.
- **Завданням** дисципліни є підготовка майбутніх фахівців, які чітко розуміють контроль якості та безпеки молочних продуктів, критерії гігієнічної оцінки виробництва молочних продуктів та орієнтуються в сучасних системах забезпечення безпечності молочних продуктів.

Програмні результати навчання

- Вміти застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва.
- Вміти попереджувати потрапляння шкідливих речовин у молочні продукти;
- Вміти здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва, давати висновок про безпеку молочних продуктів.
- Вміти проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва молочних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР.
- Вміти організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- Вміти визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).