

АНОТАЦІЯ

дисципліна

ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»

Цикл професійної та практичної підготовки.

Загальна кількість годин – 90 (14 год – лекції, 30 год – лабораторні, 46 год) -
вибіркова

Мета навчальної дисципліни: забезпечити майбутніх фахівців необхідними знаннями про сукупність методів контролю сировини, напівфабрикатів та готової для споживання продукції харчових виробництв. Вивчення та засвоєння теоретичних основ органолептичних, вимірювальних (фізичних, хімічних, фізико-хімічних, реологічних), статистичних методів контролю та методів контролю безпеки кулінарної та харчової продукції; набуття навичок практичного виконання методів контролю, дослідження, оцінок.

В результаті вивчення дисципліни ти будеш вміти:

організувати технохімконтроль на підприємстві;
застосовувати стандартні методи досліджень показників якості;
складати карти поопераційного контролю виробництва;
аналізувати екологічну безпечність харчової продукції.

Результати навчання:

- рекомендувати технологію контролю за харчовою продукцією;
- здійснювати контроль роботи переробних підприємств;
- контролювати роботу обладнання;
- здійснювати контроль за якістю готової продукції;
- визначити терміни і способи зберігання готової продукції.

Основними формами викладання навчального матеріалу з дисципліни «Технохімічний контроль виробництва» є лекції, лабораторні заняття та самостійна робота здобувачів вищої освіти.

Вид підсумкового контролю – диференційований залік.

Твій лектор та наставник – Оксана Юріївна Мельник, доц., к.т.н.