Анотація з дисципліни «Методи контролю харчових продуктів»

1. *Лектор професор Мазуренко Ігор Костянтинович, ст. викладач Кошель О.Ю.*
2. *Кількість годин – (загальна - 90, ЛК – 14, ЛБ – 30, СР – 46).*
3. *Кількість кредитів – 3*
4. *Модулів – 2*
5. *Змістових модулів: 2*
6. *Вид підсумкового контролю – залік*

Дисципліна присвячена одній з найважливіших функцій управління якістю – **контролю якості харчової продукції.** Для забезпечення конкурентно-спроможності, а також, внаслідок погіршення екологічної ситуації, контроль якості харчових продуктів, питної води та продовольчої сировини набуває особливої актуальності. Як один із критеріїв оцінки якості слід розглядати наявність розроблених методів та методик контролю якості продуктів харчування. В усьому цивілізованому світі підвищується відповідальність виконавців за якість і реалізацію неякісної та небезпечної продукції, тому майбутні фахівці повинні бути ознайомлені з сучасними методами дослідження якості й безпеки харчової продукції, вміти ці методи застосовувати на практиці для різних груп харчових продуктів. Саме навчальна **дисципліна "Методи контролю якості харчової продукції"** забезпечить майбутніх фахівців вмінням організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Зміст дисципліни

1 Основи та методологія контролю якості харчової продукції. Використання органолептичних методів при оцінюванні якості харчової продукції.
2 Методи визначення масової частки вологи та сухих речовин.
3 Методи визначення кислотності та лужності.
4 Методи визначення масової частки білка.
5 Методи визначення масової частки жиру.
6 Методи визначення масової частки вуглеводів.
7. Методи визначення масової частки мінеральних речовин та вітамінів.

Рекомендована література

Базова

1. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. – Суми : Університетська книга, 2019. – 512 с.

2. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посібник / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець та ін. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с.
3. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посібник / В.В. Євлаш, С.О. Самойленко, Н.О. Отрошко, І.А. Буряк – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана
4. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець та ін. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с.
5. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч.1. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 230 с.
6. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч.2. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. – Харків : ХДУХТ, 2008. – 354 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 мясопродуктов. – М.: Колос, 1999. – 176 с.

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