

# СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКЦІЇ

Кафедра харчових технологій  
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	БАКАЛАВР
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік

**Мета дисципліни** одержання знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів.

**Завдання дисципліни:** вивчення завдань, функцій та організації контролю якості харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості; основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпечності харчових продуктів; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів; класифікації та характеристик ксенобіотиків та контамінантів, шляхів забруднення харчових продуктів; шляхів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; правил дегустації та 4 органолептичної оцінки якості продукції; основних методик визначення показників якості, безпечності та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

## **Компетентності:**

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати автономно;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**Програмні результати навчання:** визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

## **Програма навчальної дисципліни**

Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тема 2. Організація контролю якості харчових продуктів.

Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 6. Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, шляхи забруднення харчових продуктів.

Тема 7. Радіологічний контроль продуктів харчування. Токсичні елементи.

Тема 8. Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.