

ЯКІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ТА ТВАРИННИЦТВІ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха

Семестр	5
Освітній ступінь	бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	залік

Загальний опис дисципліни

Мета: формування у здобувачів вищої освіти необхідних теоретичних знань, практичних навиків та здатності розв'язувати складні спеціалізовані завдання і проблеми з питань якості та безпечності рослинної сировини у харчових технологіях та тваринництві.

Завдання: ознайомитися з вимогами сучасного ринку агропромислової та харчової продукції до рослинної сировини, засвоїти методи оцінювання якості та безпечності продукції рослинного походження згідно національних та міжнародних вимог, вивчити показники якості зерна і зернопродуктів, насіння олійних культур, плодів, овочів, ягід, винограду, продукції кормових культур та формування їх якості під час виробництва, навчитися давати оцінку відповідності продукції рослинного походження за вмістом шкідливих речовин, вивчити вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умови її виробництва.

Знати: теоретичні і практичні основи вимог сучасного ринку агропромислової та харчової продукції до рослинної сировини, методи оцінювання якості та безпечності продукції рослинного походження, вимоги національних та міжнародних стандартів до показників якості продукції рослинного походження, фактори, які впливають на формування її якості під час виробництва, нормування вмісту шкідливих речовин у рослинній сировині та показники якості органічної продукції і умови її вирощування.

Вміти: застосовувати знання з питань якості та безпечності продукції рослинного походження для розв'язання виробничих технологічних завдань у харчових технологіях та тваринництві, проектувати і організовувати технологічні прийоми та інші заходи підготовки рослинної сировини у виробництві харчових продуктів і кормів у тваринництві, планувати економічно вигідне застосування якісної рослинної сировини для здоров'язбереження людини і сільськогосподарських тварин, ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем з неякісною рослинною сировиною у виробництві продуктів харчування та тваринництві.

Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу, здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства, здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

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

Зміст за темами

Тема 1. Вступ, предмет, мета та завдання оцінки відповідності рослинної сировини вимогам харчових технологій та тваринництва.

Тема 2. Методи оцінювання якості та безпечності продукції рослинного походження відповідно до національних та міжнародних вимог.

Тема 3. Показники якості зерна і зернопродуктів та формування їх якості під час виробництва.

Тема 4. Показники якості насіння олійних культур та формування їх якості під час виробництва.

Тема 5. Показники якості плодів, овочів, ягід, винограду та формування їх якості під час виробництва.

Тема 6. Показники якості продукції кормових культур та формування їх якості під час виробництва.

Тема 7. Оцінка відповідності продукції рослинного походження за вмістом шкідливих речовин.

Тема 8. Вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умови її виробництва.