



КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Викладач: Поварова Наталя Миколаївна, доцент кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-55

[Профайл викладача](#) Контакт: e-mail: povarova.natasha@gmail.com, 067-996-04-33

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі та на четвертому курсі у сьомому семестрі

Кількість кредитів - 4, годин - 144

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	66	24	42
заочна	24	12	12
Самостійна робота, годин	Денна - 68		Заочна - 110

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Контроль якості та безпеки продукції галузі» формує у студентів знання та вміння у вирішенні професійних завдань по організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини, виробничого контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпечності готової продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Сприяти формуванню теоретичних знань та практичних навичок проведення технохімічного контролю та управління якістю продукції в промислових умовах м'ясопереробних підприємств при отриманні, зберіганні та реалізації продуктів з високими якістю, харчовою і біологічною цінністю, безпечних для здоров'я людини, виготовлених на основі діючих нормативно-технічних документів з дотриманням норм і правил виробничо-технологічного, ветеринарного та санітарно-гігієнічного контролю.

В результаті вивчення дисципліни «Контроль якості та безпеки продукції галузі» студенти повинні

знати:

- точки контролю технологічних процесів виробництва м'яса і м'ясопродуктів худоби і птиці;
- методи аналізу м'ясної сировини та м'ясопродуктів при виконанні контролю та управлінні якістю та безпечністю;
- показники якості та безпечності м'ясної сировини та м'ясопродуктів;
- вимоги стандартів до якості та безпечності сировини і продукції м'ясної та птахопереробної промисловості;
- принципи, методи і способи контролю й управління якістю і безпечністю харчових продуктів;
- метрологічне забезпечення і системи контролю якості і безпечності м'яса і м'ясопродуктів;

вміти:

- визначати показники якості і безпечності сировини й продуктів з м'яса худоби та птиці;

- аналізувати причини браку та випуску продукції низької якості;
- мати навички розробки заходів для попередження виробничого браку, організації технохімічного контролю і системи управління якістю та безпечністю на підприємстві.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Наталя ПОВАРОВА

Завідувачка кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Людмила ВІННИКОВА