

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «Методи контролю в галузі»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
3	7 (осінній)

**1) Мета опанування дисципліни:** формування у студентів комплексу знань з методів контролю в галузі (харчові технології).

**2) Завдання:** оволодіння студентами вміннями користуватися органолептичними та інструментальними методами контролю якості продуктів харчування взагалі, а також контролю якості окремих груп харчових продуктів.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

**Знання і розуміння:** стандартних методів контролю основних параметрів, що забезпечують якість харчових продуктів: вміст вологи, мінеральних речовин, жирів, білків, вуглеводів, вітамінів, кислотності, лужності, вмісту металів та ін.

**Застосування знань і розуміння:** уміння застосовувати отримані знання у своїй майбутній практичній діяльності; уміння обирати метод контролю та проводити експеримент, що дозволяє вимірювати показники харчових продуктів та контролювати якість сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів та готової продукції харчових виробництв; отримані результати порівнювати з нормативними показниками, формулювати висновки щодо якості харчових систем, які досліджуються.

**4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

**Змістовий модуль 1. Органолептичні, хімічні, фізико-хімічні методи оцінки якості харчової продукції.**

Тема 1. Методи органолептичного аналізу.

Тема 2. Умови проведення органолептичного аналізу.

Тема 3. Хімічні методи аналізу.

Тема 4. Фізико-хімічні методи аналізу.

Тема 5. Фізичні методи аналізу.

**Змістовий модуль 2. Контроль окремих показників харчових продуктів.**

Тема 6. Визначення вмісту сухих речовин, вологи, мінеральних речовин.

Тема 7. Визначення вмісту білків, жирів, вуглеводів, спирту, вітамінів.

**5) Викладацький склад:**

Горайнова Ю.А., доцент кафедри ТРГГРСЦ, к.т.н.