**«КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКА ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ»,ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ, КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ М’ЯСА, М’ЯСНИХ ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ВИРОБІВ,**

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ, БАКАЛАВР, 3 КУРС**

ГАЛУХ Богдан Іванович, e-mail: b.halukh@gmail.com

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет - ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** | | | |
| 1 | Тема. **Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів, харчових тваринних жирів, ковбас, м’ясних копченостей і м'ясних консервів.** | 1. Контрольякості м'ясних напівфабрикатів. 2. Оцінка якості харчових тваринних жирів. 3. Контроль якості ковбас, м’ясних копченостей. 4. Контроль якості м’ясних консервів. | <https://drive.google.com/file/d/1mYyBK68iGJEH9SdNfjM8c0f3Jy0RUwwQ/view> |
| **2** | **Тема: Контроль процесу холодильної обробки та зберігання м’яса.** | 1. Контроль процесу холодильної обробки та зберігання м’яса.  2. Контроль розморожування м'яса  3. Визначення свіжості м'яса | <https://drive.google.com/file/d/17KCM2PLufRj4jfncCpv86lLSlp-5nBVX/view> |
| **3** | Тема: **Оцінка якості молока і молочних продуктів.** | 1. Загальні вимоги до оцінки якості сировини,   допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві молочної продукції.   1. Контроль якості молочної продукції 1-4 груп. | <https://drive.google.com/file/d/1-P25A1YE4aBMmHMEfl1znIL2XaGVUKKU/view?usp=sharing>  page 163-213. |
| **4** | Тема: **Оцінка якості яєць, риби меду та продуктів їх переробки.** | 1.Оцінка якості яєць курячих та яєчних продуктів.  2. Оцінка якості риби та рибних продуктів.  3. Оцінка якості меду та інших продуктів бджільництва. | <http://repository.hdzva.edu.ua/bitstream/repoHDZVA/377/1/Prudnikov_Practical%20tutorial%20on%20technology_2017.pdf> |
| **5** | **Тема: Основи екологічної безпеки тваринницької продукції і сировини.** | 1. Загальні положення. Вимоги законодавчих документів.  2. Здійснення екологічного контролю  3. Справляння зборів при здійсненні експортно-імпортних операцій. | <https://drive.google.com/file/d/1UUpLpBGU7H6SgjggFZn9q1KeHdu7Gw1q/view> |
| **6** | **Тема: Контроль якості та екологічної безпеки тваринної продукції і сировини при здійсненні експортно-імпортних операцій.** | 1. Екологічний контроль транспортних засобів  2. Екологічний контроль вантажів  3. Екологічний контроль об'єктів тваринного та рослинного світу.  4. Радіаційний контроль  5. Хіміко-аналітичний контроль речовин | <https://drive.google.com/file/d/1UUpLpBGU7H6SgjggFZn9q1KeHdu7Gw1q/view> |
| **САМОСТІЙНА РОБОТА** | | | |
| **1** | Тема. **Контроль якості ковбасних виробів, м'ясних копченостей, консервів і м'ясних напівфабрикатів.** | 1. Дегустаційна оцінка виробів із м'яса. 2. Вимоги до якості харчових продуктів із крові. | <https://drive.google.com/file/d/1mYyBK68iGJEH9SdNfjM8c0f3Jy0RUwwQ/view> |
| **2** | Тема. **Контроль якості м'яса підданого консервуванню шляхом заморожування, соління та іншими методами.** | 1. Контроль якості м'яса підданого консервуванню шляхом заморожування.  2. Контроль якості м'яса підданого консервуванню соління.  3. Інші методи консервування м’яса. | <http://www.tsatu.edu.ua/rosl/wp-content/uploads/sites/20/lekcija-8.suchasni-tehnolohiyi-konservuvannja-zberihannja-i-transportuvannja-mjasa.pdf> |
| **3** | Тема. **Ветеринарно-санітарні вимоги до якості молока і молочних продуктів.** | 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості молока і молочних продуктів. 2. Вади молока, вершкового масла і сиру. | <https://studopedia.com.ua/1_282583_sanitarno-gigiienichni-vimogi-do-moloka-i-molochnih-produktiv.html> |
| **4** | Тема. Методи визначення клітковини. | 1. Методи визначення пектинових речовин. 2. Методи визначення клітковини. | <https://sops.gov.ua/uploads/page/5a5f41997447d.pdf>  page 79-81.  <https://www.twirpx.com/file/1633445/> |
| **5** | Тема**. Контроль якості яєць водоплавної птиці, яєчного меланжу, яєчного порошку.** | 1. Контроль якості яєць водоплавної птиці, яєчного меланжу, яєчного порошку. 2. Вади яєць, курячих, харчових | <http://repository.hdzva.edu.ua/bitstream/repoHDZVA/377/1/Prudnikov_Practical%20tutorial%20on%20technology_2017.pdf> |
| **6** | **Тема: Класифікація показників якості харчових продуктів. Дегустаційний аналіз з використанням балових шкал.** | 1. Органолептична та сенсорна оцінка якості харчових продуктів як наукові поняття  2. Класифікація методів залежно від цілі застосування. Якісні і кількісні органолептичні характеристики  3. Система дегустаційних оцінок  4. Методи оцінки сенсорної чутливості дегустатора | <https://drive.google.com/file/d/1Pw4eTzuVOb0btF0Zf3viFkfzLROFT_iy/view?usp=sharing>  page 18-38. |