**«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 контролю3. 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 засобів2. Екологічний контроль вантажів3. Екологічний контроль об'єктів тваринного та рослинного світу.4. Радіаційний контроль5. 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 поняття2. Класифікація методів залежно від цілі застосування. Якісні і кількісні органолептичні характеристики 3. Система дегустаційних оцінок4. Методи оцінки сенсорної чутливості дегустатора | <https://drive.google.com/file/d/1Pw4eTzuVOb0btF0Zf3viFkfzLROFT_iy/view?usp=sharing> page 18-38. |