

ПРЕЗЕНТАЦІЯ КУРСУ

Метою викладання навчальної дисципліни «Аналіз якості харчових продуктів» є формування у майбутніх фахівців хіміків знань у галузі контролю якості продуктів харчування на основі сучасних фізико – хімічних методів, а також вміння на основі цих методів прогнозувати змінення складу, харчової цінності та умови раціонального збереження та використання харчових продуктів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Аналіз якості харчових продуктів» є оволодіння теоретичними і практичними навичками у використанні сучасних фізико – хімічних методів і засобів оцінювання якості харчових продуктів, покращенні споживчих властивостей і забезпеченні збереження та використання харчових ресурсів з найбільшою ефективністю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

-знати сутність, види і можливості використання сучасних фізико – хімічних методів оцінки якості продуктів харчування;

-формувані алгоритм сучасних методів і засобів оцінки якісного та кількісного складу харчових продуктів;

-мати уявлення про мету застосування сучасних фізико – хімічних методів дослідження якості продуктів харчування;

-знати принципи державного регулювання щодо безпеки харчових продуктів, загальну характеристику небезпечних речовин у продуктах харчування;

-мати уявлення про сучасні напрями забезпечення безпеки харчових продуктів;

-знати основні джерела забруднення та шляхи надходження токсичних речовин у продукти харчування;

– знати загальні та специфічні методи дослідження вмісту токсичних речовин у харчових продуктах;

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких **результатів навчання (компетентностей):**

– використовувати знання для вирішення теоретичних та практичних завдань щодо безпеки харчування;

-використовувати сучасні електронні, хроматографічні, люмінесцентні та реологічні методи для дослідження якості харчових продуктів;

-оптимізувати вибір методів і засобів для установаження безпечності продуктів харчування в зв'язку з можливим попаданням до них різних хімічних сполук (пестицидів, радіоактивних ізотопів, штучних барвників, хімічних консервантів, поліциклічних ароматичних вуглеводнів);

-розрізняти маркування продовольчих товарів, знати штрихове кодування та маркування харчових добавок.

Міждисциплінарні зв'язки. Знання, отримані студентами з дисциплін «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Фізична хімія», «Контроль якості

продукції», «Великий практикум з хімії продуктів харчування», забезпечують засвоєння курсу «Аналіз якості харчових продуктів ».

Вивчення курсу «Аналіз якості харчових продуктів » забезпечує поглиблення професійних знань в галузі хімії харчових продуктів та створює передумови для успішної адаптації на виробництві.