

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Науково-методичні основи контролю якості харчових продуктів
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває методологічні підходи до контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції харчової галузі. Здобувачі опановують сучасні фізико-хімічні, мікробіологічні та органолептичні методи контролю, а також принципи побудови систем управління якістю на підприємстві. Розглядаються питання метрологічного забезпечення лабораторного контролю. Формування у здобувачів знань про науково-методичні засади контролю якості харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва та обігу.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати науково-методичні підходи до контролю якості харчових продуктів. - Здатність організовувати систему контролю якості на підприємстві харчової галузі. - Здатність аналізувати результати лабораторного контролю для прийняття технологічних рішень. Програмні результати навчання: - Обирати методи контролю якості відповідно до виду продукції.

	2. Організовувати проведення контролю якості на різних етапах виробництва. 3. Інтерпретувати результати контролю для управління якістю продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Методи контролю якості харчових продуктів», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.