

## АНОТАЦІЯ

### ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

<b>Назва компоненти</b>	<b>“Сучасні концепції управління якістю м’ясних продуктів”</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>181 Харчові технології</b>
<b>Освітньо-професійна програма</b>	<b>Зберігання, консервування та переробка м’яса</b>
<b>Назва циклової комісії</b>	<b>05 Харчових технологій</b>
<b>Викладач</b>	<b>Задорожна Ірина Сергіївна</b>
<b>Контакти викладача</b>	<b>+380954355433, irina-tarasenko@ukr.net</b>

**1. Мета:** Формування у студентів професійних знань, вмінь і навичок стосовно впровадження системи якості м’ясних продуктів на підприємстві. Забезпечення населення високоякісними продуктами харчування українського виробництва.

**Завдання:** Навчити студентів принципам управління якістю м’ясних продуктів, аналізу ринкової ситуації, розробці моделей та систем якості м’ясних продуктів.

#### **2. Обсяг курсу.**

На вивчення дисципліни відводиться 135 годин (4,5 кредити), з яких: лекційних – 78 год, лабораторних - 18 год, практичних – 16 год., самостійної роботи студентів - 23 год. Дисципліна викладається у 7 семестрі.

#### **3. Короткий зміст.**

Вступ. Зміст курсу дисципліни.

Тема 1. Аналіз ринкової ситуації м’ясних продуктів.

Тема 2. Характеристика продукції і її опис.

Тема 3. Принципи управління якістю м’ясних продуктів.

Тема 4. Розробка моделей та систем якості м’ясних продуктів.

Тема 5. Оцінка ефективності систем якості м’ясних продуктів.

#### **4. Система оцінювання.**

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних і практичних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

#### **5. Основні інформаційні джерела.**

1. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" [Електронний ресурс] : ( станом на 06.09.2005 р.) // Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>

2. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : ( станом на 26.09.2023 р.) // Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Закон України Про захист прав споживачів [Електронний ресурс] : ( станом на 19.11.2022 р.) // Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
4. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)
5. ДСТУ 7353:2013 М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання
6. ДСТУ 4823.1:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 1. Терміни та визначення понять
7. ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Терміни та визначення понять
8. ДСТУ 7382:2013 Вироби ковбасні та продукти зі свинини варені. Метод визначення залишкової активності кислотної фази»
9. ДСТУ ISO 1442:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи (контрольний метод)
10. ДСТУ ISO 2917:2001 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення рН (контрольний метод)
11. ДСТУ ISO 2918:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту нітриту (контрольний метод)
12. ДСТУ ISO 5554:2004 Продукти м'ясні. Метод визначення вмісту крохмалю (контрольний метод)
13. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. – Суми: Університетська книга, 2012. – 512 с.
14. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технол. – Одеса : Атлант, 2019. – 376 с.
15. Димань Т. М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навч. посіб. / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський, О. В. Власенко, Л. В. Мороз. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.
16. Домарецький І.М. Екологія харчових продуктів / І.М. Домарецький, Т.П. Златов. – Київ: Урожай, 2003. – 188 с.
17. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посіб. / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 2009. – 272 с.