

# Контроль і експертиза продуктів громадського харчування

Дисципліна "Контроль і експертиза продуктів громадського харчування" надає студентам необхідні знання та практичні навички для забезпечення якості та безпечності продуктів харчування у закладах громадського харчування.

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, веде даний курс.

Більше інформації про викладача можна знайти за посиланням:

<https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/>





# Анотація вибіркової навчальної дисципліни

Дисципліна "Контроль і експертиза продуктів громадського харчування" охоплює вивчення методів контролю якості сировини, готової продукції та технологічних процесів, а також формування практичних навичок з організації та проведення контролю виробництва і експертизи харчової продукції. Це дозволить майбутнім фахівцям забезпечувати високу якість та безпеку харчових продуктів у закладах громадського харчування.

## 1 Контроль якості

Оволодіння методами контролю якості сировини, продукції та процесів.

## 2 Експертиза

Розвиток навичок проведення експертизи харчової продукції.

## 3 Практичні уміння

Формування практичних навичок з організації контролю виробництва.

# Мета навчальної дисципліни

надання студентам актуальних знань, необхідних для успішної роботи в закладах громадського харчування. Це включає в себе розуміння процесів виробництва, забезпечення якості та безпеки продукції. Студенти навчаться застосовувати різні методи та способи контролю якості на всіх етапах технологічного процесу.

1

Знання

Засвоєння сучасних вимог до виробництва продуктів харчування.

2

Уміння

Формування практичних навичок з контролю якості.

3

Безпека

Забезпечення безпечності продукції у закладах громадського харчування.



# Тематичний план

Навчальний курс охоплює широкий спектр тем, від основних термінів та визначень до специфічних питань, таких як шкільне харчування за Клопотенком. Детальне вивчення технологічних процесів, рецептур, видів контролю та експертизи забезпечить студентам комплексне розуміння галузі громадського харчування.

## Основи

Терміни, визначення, нові вимоги до закладів громадського харчування.

## Технології

Виробничі процеси, обробка сировини, рецептури, техніко-технологічні карти.

## Контроль та експертиза

Види контролю, бракераж, мета і завдання експертизи, вимоги до харчування дітей.



# Цікаві лабораторні роботи

Практичні лабораторні роботи дозволять студентам закріпити теоретичні знання та набути досвіду в аналізі різних видів страв, включаючи страви з фаст-фуду та дитяче меню. Особлива увага приділяється органолептичним та фізико-хімічним показникам якості, а також правильності вкладу сировини.

## Перші страви

Аналіз якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

## Другі страви

Перевірка маси, якості та вкладу сировини.

## Солодкі страви та напої

Аналіз якості та фізико-хімічних показників.

## Фаст-фуд та дитяче меню

Контроль якості та ознайомлення з меню за Клопотенком.



# Запрошення

Дисципліна "Контроль і експертиза продуктів громадського харчування" пропонує цікавий та практичний підхід до вивчення важливих аспектів харчової промисловості. Приєднуйтеся до нас, щоб отримати цінні знання та навички, які стануть у пригоді у вашій майбутній професійній діяльності.



## Якість

Фокус на якості та безпеці продуктів харчування.



## Знання

Набуття глибоких знань з контролю та експертизи.



## Практика

Практичні лабораторні роботи та реальні кейси.