

КОМПЛЕКСНІ СКЛАДОВІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧУВАННЯ**Кравченко В.О., Бухкало С.І., Іглін С.П., Пашко В.Є.***Національний технічний університет**«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Для навчання, аналізу, контролю та реалізації визначені складові: дослідження сучасного стану проблеми забезпечення якості та безпеки харчових продуктів; визначення вимог законодавчих актів та нормативно-технічної документації (НТД) щодо безпечності харчових продуктів; оцінка галузей дослідження за реальними можливостями випробувальної лабораторії; розробка рекомендацій, щодо удосконалення НТД об'єктів дослідження як системи. Розробки пов'язані з комплексними сучасними високоефективними науково-обґрунтованими технологіями, наприклад, від різновидів аналізу сировини та продуктів до вибору технологічних стадій (таблиця) [1–3].

Таблиця – Приклади та характеристика ієрархії визначення деяких складових

№	Класифікація-ідентифікація стадій комплексного навчання сучасного харчування
1	Ознайомлення студентів з варіантами завдання, аналіз та власний вибір моделі.
2	Приклади забезпечення якості та безпеки сучасного харчування – управління якістю в Європі – формування наукового підґрунтя для усіх технологічних стадій дослідження.
3	Проблема якості та безпеки харчових продуктів (ЯБХ) на етапі аналізу сировини – обговорення варіантів позицій виконання дослідження за визначеними напрямками.
4	Класифікація-ідентифікація загальних цілей, позицій та моделей виконання за планом.
5	Складові наповнення змісту ЯБХ інноваційними напрямками дослідження моделей.
6	Формування, аналіз, терміни виконання складових моделей набору позицій за загальними інноваційними напрямками дослідження та висновки.

Студенти та викладачі НТУ «ХПІ» кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу мають унікальну можливість навчання відповідно до ланцюга магістра: інженер-хімік → інженер-технолог сучасного харчування → менеджер з метою підвищення ЯБХ. Студенти отримують знання для подальшого вдосконалення нормативно-правової бази сучасних технологій, ЯБХ з метою продовження гармонізації міжнародних стандартів, особливо методів контролю показників продукції; забезпечення відповідності технічних умов та НТД чинним законодавчим нормам та стандартам і головне врахування показників ЯБХ при обґрунтуванні системи індикаторів продовольчої безпеки.

Література:

1. Бухкало С.І., Іглін С.П., Кравченко В.О., Копейченко Є.А., Назаренко М.В. Приклади та задачі з комплексного викладання дисципліни Харчова хімія. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2 (1363). С. 89–96.
2. Бухкало С.І. Комплексні інноваційні системи викладання дисципліни Сучасні технології харчування – моделі програмування. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2. С. 65–77.
3. Бухкало С.І. Земелько М.Л. Дослідження комплексного впливу складових шоколадної маси на її властивості та конкурентоспроможність для різновидів галузей. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2. С. 54–64.