

## АНОТАЦІЯ

### НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ОСНОВАМИ НАССР»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 90 годин 3 кредити ЄКТС.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** забезпечення достатнього рівня теоретичних та практичних знань щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами якості; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** вивчення критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; принципів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; визначення показників якості та безпечності продукції; оцінки якості продукції; моніторингу якості продукції; основних принципів систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2005, ДСТУ ISO 22000:2007, НАССР); порядку створення систем якості та безпечності харчових продуктів.

#### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів.

Тема 2. Загальні підходи у питаннях забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Тема 3. Системи управління якістю продукції.

Тема 4. Сучасні системи менеджменту якості, моніторинг якості.

Тема 5. Харчова безпека, розробка системи НАССР.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

#### **Загальні компетентності:**

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення

#### **Спеціальні предметні компетенції**

Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**Результати навчання:**

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів.

Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

**Вид підсумкового контролю - екзамен**