

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
З ОСНОВАМИ НАССР

Заплановані результати навчання:

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.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення

Фахові:

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 105 год

Кількість кредитів 3,5

Форма семестрового контролю екзамен.