

МІЖНАРОДНІ ТА НАЦІОНАЛЬНІ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня системи знань з теорії та методології управління якістю; принципів побудови та функціонування систем управління якістю; вивчення нормативно-правових, організаційних та економічних питань щодо управління якістю.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання теоретичних основ, принципів і методів управління якістю; ознайомлення з науковою, нормативною, організаційною та технічною базою для створення сучасних систем управління якістю, навколишнім середовищем і безпечністю харчової продукції; усвідомлення особливостей вимог до систем управління якістю та харчової безпечності; визначення методологічних проблем розроблення та втілення систем менеджменту на підприємствах харчової галузі; організація діяльності з розроблення і впровадженню систем управління якістю і безпечністю у відповідності з вимогами національних і міжнародних стандартів ISO серії 9000, серії 14000, серії 22000 для вдосконалення діяльності та підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні (фахові):

ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Проблема якості і конкурентоспроможності продукції в Україні та шляхи її вирішення

Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю харчової продукції

Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю

Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів

Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю на харчових підприємствах

Тема 6. Принципи загального управління якістю

Тема 7. Правове регулювання систем безпеки харчових продуктів

Тема 8. Сертифікація систем якості

Трудомісткість

Загальна кількість годин 135 год

Кількість кредитів 4,5

Форма семестрового контролю - екзамен.