

**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 90 год

Кількість кредитів 3,0

Форма семестрового контролю екзамен.