

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Стандартизація і сертифікація харчових продуктів»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти та сировину, користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації; навчити використовувати на практиці досягнення сучасної стандартизації, метрології та сертифікації для одержання високих кінцевих результатів у сільськогосподарському виробництві та переробці продукції тваринництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення державної системи стандартизації, метрології та сертифікації продукції та послуг в Україні, показників якості продукції тваринництва, законодавства України у сфері стандартизації, особливостей стандартизації продукції тваринництва та технологічних процесів їх виробництва, технічного регулювання та оцінки відповідності.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові:

ФК 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

ФК. 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК 11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Результати навчання:

ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності

харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість

ПРН 18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

Методи навчання:

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- традиційний; передбачає рух від окремого до окремого, від одиничного до одиничного, від загального до загального через порівняння за ознаками подібності (аналогії) чи відмінності;
- порівняння: полягає у виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами;
- робота під керівництвом викладача: самостійна робота;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання (за необхідності).

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.

Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.

Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції.

Тема 4. Стандартизація продукції скотарства.

Тема 5. Стандартизація продукції свинарства.

Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва.

Тема 7. Стандартизація птахівництва.

Тема 8. Стандартизація рибиництва й бджільництва.

Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва.

Трудовістікїсть:

Загальна кїлькїсть годїн – 120 год.

Кїлькїсть кредитїв – 4,0.

Форма семестрового контролю – залїк.