

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ З ОСНОВАМИ НАССР

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни є забезпечення достатнього рівня теоретичних та практичних знань щодо основ стандартизації, сертифікації та управління якістю, необхідних для виконання своїх майбутніх професійних обов'язків фахівців в галузях харчової та переробної промисловості; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни формування необхідного комплексу знань щодо державної системи стандартизації та сертифікації продукції в Україні, показників якості продовольчої сировини та харчових продуктів, законодавства України у сфері стандартизації, особливостей стандартизації продовольчої сировини та харчових продуктів та технологічних процесів харчових виробництв; основних принципів систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2005, ДСТУ ISO 22000:2007, НАССР)

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:

СК 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.

СК 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 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

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

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Сутність стандартизації та її науково-методичні основи

Тема 2. Національна система стандартизації (НСС)

Тема 3. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів

Тема 4. Міжнародна, міждержавна та міжгалузева стандартизація

Тема 5. Сертифікація продукції і систем якості на харчових підприємствах

Тема 6. Якість харчової продукції та процес її формування

Тема 7. Системне управління якістю продукції

Тема 8. Міжнародний досвід управління якістю

Тема 9. Харчова безпека, розробка системи НАССР.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 90 год

Кількість кредитів 3,0

Форма семестрового контролю - екзамен