

# **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:**

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

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 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.