

МІЖНАРОДНІ ТА НАЦІОНАЛЬНІ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичних навичок, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової промисловості в процесі виготовлення харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю та безпекою харчових продуктів), чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика), забезпечення якості та безпеки харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів, законодавчих актів України та чинних нормативно-технічних документів у галузі безпеки та якості харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти необхідної сукупності знань в галузі безпечності та якості харчових продуктів; ознайомлення з міжнародними та вітчизняними стандартами, що встановлюють вимоги до безпечності та якості харчових продуктів; надання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі якості та безпеки харчової продукції, розробленні та впровадженні систем управління якістю та безпекою харчових продуктів у процесі їх виготовлення на підприємствах.

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:

- СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
- СК 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 забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення

Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції

Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю

Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів

Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю підприємствах харчової галузі

Тема 6. Принципи загального управління якістю

Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів

Тема 8. Сертифікація систем якості та безпечності харчових продуктів

Трудовість

Загальна кількість годин 135 год

Кількість кредитів 3,5

Форма семестрового контролю екзамен.