

# СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ОСНОВАМИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ

Кафедра харчових технологій  
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	<b>8</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Бакалавр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>залік</b>
<i>Викладач</i>	<b>д.т.н., доцент ГОРАЧ Ольга Олексіївна</b>

**Метою** навчальної дисципліни «Системи управління безпечністю харчових продуктів з основами стандартизації» є вивчення теоретичних основ з управління якістю та безпекою харчових продуктів, одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі та закладах ресторанного господарства у процесі виготовлення харчової продукції.

**Завданням:** є оволодіння системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти; організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

**Загальні компетентності:** здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

**Фахові компетентності:** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатність працювати в команді; здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**Програмні результати навчання:** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи; проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

## Зміст за темами

Тема 1: Вступ. Проблема якості і безпеки харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення.

Тема 2: Стандартизація в управлінні якістю і безпекою харчової продукції

Тема 3: Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів.

Тема 4: Організація розроблення і впровадження систем.

Тема 5: Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів.

Тема 6: Впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства.

Тема 7: Роль приватних систем.

Тема 8: Управління якістю продукції та послуг.

Тема 9: Інноваційні технології виробництва соусів.

Тема 10: Нормативно-правове забезпечення стандартизації та сертифікації.

У результаті засвоєння дисципліни здобувачі вищої освіти опанують науково-теоретичні засади, методологічні та організаційні положення з системи управління безпечністю харчових продуктів з основами стандартизації.