

МІЖНАРОДНА СЕРТИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання: формування у студентів знань, вмінь та навичок, які забезпечують їх кваліфіковану участь у реалізації вимог нормативних документів системи сертифікації та стандартизації, а також єдності вимірювань і методик, поширених і затверджених законодавчими актами.

Завдання: підготовка спеціалістів, здатних розв'язувати складні проблеми у сфері стандартизації та сертифікації харчових продуктів; вивчення основних відомостей із стандартизації, сертифікації і методів визначення якості і безпечності харчових продуктів; розвиток та поглиблення набутих знань для можливості самостійного проведення випробувань харчових продуктів.

Компетентності:

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

Зміст за темами:

- Тема 1. Сутність і зміст сертифікації.
- Тема 2. Законодавча і нормативна основа сертифікації.
- Тема 3. Основні функції структурних підрозділів і осіб Системи.
- Тема 4. Вимоги до органів з сертифікації й випробувальних лабораторій (центрів).
- Тема 5. Вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується.
- Тема 6. Загальні правила проведення сертифікації.
- Тема 7. Особливості сертифікації харчової продукції і продовольчої сировини.
- Тема 8. Порядок проведення робіт із сертифікації продукції.
- Тема 9. Сертифікація продукції іноземного виробництва.
- Тема 10. Міжнародна сертифікація харчових продуктів.