



**АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Якість та сертифікація**  
**продуктів переробки**  
**сільськогосподарської**  
**продукції»**

**Дисципліна вільного вибору**  
**здобувача**  
**Освітній ступінь – магістр**  
**Спеціальність – 201**  
**Агрономія**



**Освітня програма «Агрономія» (агрокебети)**  
**Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 3, лекції – 14 год., практичні заняття – 16 год., самостійна робота – 60 год., форма контролю – залік.

**Лектор: Карашук Геннадій Васильович**, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Вивчення даної дисципліни дозволяє забезпечити фахівців знаннями, необхідними для майбутньої їх практичної діяльності, пов'язаної з управлінням якістю та регулюванням безпеки продуктів переробки с.-г. продукції, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності. Відповідно набуття знань щодо управління якістю та контролю безпеки харчових продуктів являється важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

**Метою дисципліни** є формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня цілісної системи знань з управління якістю та регулювання безпеки продуктів переробки с.-г. продукції, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення в управлінні якістю та контролю безпеки харчових продуктів, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.

**Завдання вивчення дисципліни:**

- вивчення основних понять в галузі управління якістю продукції, безпеки харчових продуктів, методів забезпечення якості;
- вивчення нових вимог у сфері безпеки харчових продуктів та продуктів переробки с.-г. продукції;
- вивчення державного та міжнародного регулювання безпеки харчових продуктів та продуктів переробки с.-г. продукції;
- оволодіння вимогами української системи регулювання безпеки харчових продуктів;
- засвоєння сучасної системи контролю безпеки НАССР на підприємствах переробної галузі.

**Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

**знати:** завдання, поставлені в галузі управління якістю продукції, безпеки харчових продуктів, методи забезпечення якості; нові вимоги у сфері безпеки

харчових продуктів та продуктів переробки с.-г. продукції, правила державного та міжнародного регулювання безпечності харчових продуктів тощо.

**Вміти:** користуватися вимогами української системи регулювання безпечності харчових продуктів та сучасної системи контролю безпечності НАССР на підприємствах переробної галузі.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Основні поняття в галузі управління якістю продукції, безпечності харчових продуктів, методів забезпечення якості.

Тема 2. Нові вимоги у сфері безпечності харчових продуктів та продуктів переробки с.-г. продукції.

Тема 3. Державне регулювання безпечності харчових продуктів та продуктів переробки с.-г. продукції.

Тема 4. Міжнародне регулювання безпечності харчових продуктів.

Тема 5. Вимоги української системи регулювання безпечності харчових продуктів та продуктів переробки с.-г. продукції.

Тема 6. Сучасні системи контролю безпечності НАССР на переробних підприємствах.

**Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.

**Практичні заняття** проводяться в лабораторіях лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання практичних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо.