

ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

| | |
|--------------------------------|---|
| Семестр | 8 |
| Освітній ступінь | Бакалавр |
| Кількість кредитів ЄКТС | 3 |
| Форма контролю | залік |
| Викладач | д.т.н.,доцент ГОРАЧ Ольга Олексіївна |

Метою навчальної дисципліни «Організація управління якістю у харчовій галузі на основі принципів НАССР» є 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.

Завданням: є 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. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції; орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі оцінки якості та безпечності харчових продуктів.

Загальні компетентності: знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Фахові компетентності: здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; 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: знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

Зміст за темами

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.

Тема 6. Базові знання з контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Тема 7. Якість як економічна категорія та об'єкт управління. Державна політика у сфері якості.

Тема 8. Процес управління якістю та інструменти її контролю.

Тема 9. Міжнародні та державні стандарти серії ISO 9000.

Тема 10. Еволюція методів управління якістю та тотальний менеджмент якості.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовано теоретичні та практичні знання, щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами якості та застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.