



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
магістр
Спеціальність –
201 Агронімія
Освітня програма
«Агронімія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Якість та сертифікація продуктів переробки сільськогосподарської 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.**



**Кафедра 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.



- **ЗНАТИ:** завдання, поставлені в галузі управління якістю продукції, безпечності харчових продуктів, методи забезпечення якості; нові вимоги у сфері безпечності 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.

