

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Силабус

Дисципліни «Менеджмент якості і безпеки харчових продуктів»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>

Викладач

д.т.н, проф. **Прісс Олеся Петрівна**

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/>

Кількість кредитів ЄКТС

3

Загальна кількість годин

90

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою дисципліни є підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасними теоретичними знаннями і практичними навичками щодо планування, впровадження і оцінки ефективності функціонування систем управління якістю та забезпечення харчової безпеки на підприємствах з виробництва харчових продуктів.

Роль дисципліни – вивчення сутності процесів управління якістю харчових продуктів з метою підвищення їх конкурентоспроможності.

На основі цих знань здобувач може в майбутньому обрати для себе певну спеціалізацію чи згодом працювати на посадах, які потребують кваліфікованих знань щодо якості та безпечності органічних харчових продуктів.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Базові положення у сфері управління якістю.
2. Історичний розвиток і досвід управління якістю продукції.
3. Створення систем якості.

4. Міжнародні стандарти управління якістю продукції.
5. Питання безпечності в харчовій промисловості.
6. Принципи НАССР.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Базові положення у сфері управління якістю. Проблема якості на сучасному етапі. Значення якості товарів народного споживання.
2. Історичний розвиток і досвід управління якістю продукції. Еволюція концепцій забезпечення якості.
3. Контроль якості як важлива складова функціонування систем якості. Класифікація показників якості. Методи їх визначення.
4. Стандарт ДСТУ ISO 9001 - основа створення системи менеджменту.
5. Основні положення Законів України «Про основні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів» і «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції».
6. Порядок впровадження принципів НАССР. Створення групи НАССР. Аналіз небезпечних чинників при виробництві продукції підприємствами галузі.
7. Виробничі процеси та вимоги до їх схематичного зображення. Опис продукту в межах НАССР.
8. Складання плану НАССР. Встановлення критичних точок контролю та процедур їх моніторингу, коригувальні дії та процедура перевірки.
9. Особливості основних стандартів на харчові продукти та правильність їх вибору.
10. Оцінка менеджменту. Сертифікація, спеціальні види сертифікації.
11. Шляхи удосконалення систем менеджменту якості і безпечності.

Перелік рекомендованої літератури

1. Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. –К.: Академія, 2011. – 520 с.
2. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. –К.: Лібра, 1999. -272 с. 3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. –Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.
4. Смоляр В.І. Харчова експертиза.-К.: Здоров'я, 2005. - 448 с.
5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. –К.: Фірма «Інкос», 2005. –Т. 1. -416с.