



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Ступінь вищої освіти: магістр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма:
«Технології питної води та водний менеджмент»

Викладач: Стрікаленко Тетяна Василівна, професор кафедри біоінженерії і води, доктор медичних наук, професор

Кафедра: Біоінженерії і води, т. 712-41-63

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: alpha_water@ukr.net
048-7124163

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на першому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів – 3.0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
Самостійна робота, годин	60		

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна розглядає сучасні системи управління виробництвом на підприємствах харчової галузі та, зокрема, управління якістю води на харчових підприємствах, і закладає підвалини для оволодіння ними і застосування їх у практичній діяльності. Вивчаються нормативна і організаційно-технічна основа вітчизняних систем управління якістю продукції та послуг (ДСТУ ISO серії 9000 тощо), HACCP, європейського законодавства та Директив Комісії Codex Alimentarius. Особливу увагу приділено інноваціям та підвищенню конкурентоспроможності харчових виробництв в умовах ринкової економіки, впровадженню шляхів оптимізації діяльності підприємств галузі на основі сучасних інформаційних технологій.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчової продукції» – формування у студентів сучасних теоретичних знань та професійного мислення щодо основних систем управління якістю та безпечністю на підприємствах харчової галузі, організації управління і контролю якості та безпечності, продукції та послуг, у тому числі - з водопостачання та водовідведення на харчових підприємствах, набуття практичних навиків з організації управління якістю на підприємствах харчової галузі, а також підготовка висококваліфікованого спеціаліста, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності та конкурентоспроможності такого виробництва в умовах ринкової економіки.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати:**

- сучасні системи управління якістю, їх сутність та особливості;
- нормативну і організаційно-технічну основу вітчизняних систем управління якістю продукції та послуг (ДСТУ ISO серії 9000 тощо);
- основні терміни, визначення та поняття в галузі якості продукції та послуг;
- чинники, що впливають на якість і безпечність харчової продукції, а також форми та методи контролю якості на підприємствах харчової галузі;

- основні напрямки удосконалення механізму підвищення якості та безпеки харчової продукції;
- досвід розвинутих країн в управлінні якістю продукції та послуг.

вміти:

- аналізувати рівень організації системи забезпечення якості та безпеки харчової продукції та послуг на підприємствах харчової галузі;
- розробити план (основні етапи) оптимізації системи управління якістю харчової продукції (в тому числі - води) на підприємстві;
- оцінювати ефективність системи управління якістю та безпекою продукції на підприємствах харчової промисловості;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами України з питань управління якістю продукції та застосовувати методики оптимізації організаційно-управлінської структури та менеджменту для забезпечення високого рівня ефективності та конкурентоспроможності підприємства харчової галузі в умовах ринкової економіки.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена зурахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____ /ПІДПИСАНО/ _____ Тетяна СТРИКАЛЕНКО
підпис

Завідувач кафедри _____ /ПІДПИСАНО/ _____ Олена КОВАЛЕНКО
підпис