СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Контроль якості, безпека та екологія в галузі (HACCP і GMP)»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*
Спеціальність: *181 Харчові технології*
Освітньо-професійна програма: *Технології продуктів бродіння та виноробства*

Викладач: *Сугаченко Тетяна Сергіївна, канд. техн. наук, доцент*

Кафедра: *Технології вина та сенсорного аналізу*

Профайл викладача:

Контактна інформація:
тел: +380974931352, ,Telegram
e-mail: tanya.lozovskaia@ukr.net

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова* **Мова викладання –** *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на *4* курсі у *VII* семестрі та для студентів заочної форми навчання на *5* курсі у *IX* семестрі.

Кількість кредитів – *4*, годин – *120*

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	58	26	32	-
заочна	20	8	12	-
Самостійна робота, годин	Денна – 62		Заочна – 100	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (HACCP І GMP)» є формування у здобувачів знань і вмінь, які забезпечують їм кваліфіковане рішення завдань, пов'язаних з забезпеченням якості та безпеки якості продукції у виноробній промисловості, а також практичних навичок визначення певних показників якості, безпеки продукції та забезпечення екологічної безпеки в галузі.

Попередні – органічна хімія, харчова хімія, біохімія з основами фізіології харчування, технічна мікробіологія, стандартизація, метрологія та сертифікація, технологія харчових виробництв, послідовні – науково-дослідна робота студента.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення курсу також є підготовка здобувачів вищої освіти до свідомого вивчення суміжних дисциплін.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (HACCP І GMP)» є:

- викласти знання теоретичних основ у галузі контролю якості та безпеки продукції бродіння та виноробства і екологічної безпеки;

- навчити організовувати роботу з контролю якості та безпеки продукції бродіння та виноробства у відповідності з вимогами діючого законодавству і рекомендаціями міжнародних та національних стандартів України;

- ознайомити з основними законодавчими, правовими та нормативними актами, що діють в сфері контролю якості, безпеки харчових продуктів та екологічної безпеки;

- дати практичні рекомендації з використання методів контролю якості, безпеки продукції бродіння та виноробства та екологічної безпеки.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

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 _____ Тетяна Сугаченко
підпис

Завідувач кафедри _____ Оксана ТКАЧЕНКО
підпис