



СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Ступінь вищої освіти: магістр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-наукова програма: Сенсорний аналіз в харчових технологіях
Викладач: Мирошніченко Олена Михайлівна, доцент кафедри технологія вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент
Кафедра: Технології вина та сенсорного аналізу
[Профайл викладача](#)
Контакт: e-mail: kushnir.kamenka@gmail.com, тел. 066-4078822

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для денної форми навчання на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість кредитів - 6, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	60	18	42
Самостійна робота, годин	Денна - 120		
Розклад занять			

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна відповідає циклу професійної та практичної підготовки як нормативна частина освітньо-наукової програми підготовки здобувача зі спеціальності 181 "Харчові технології", ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях».

3. Мета навчальної дисципліни

Дисципліна «Управління якістю харчових продуктів» має за мету формування у здобувачів сучасного підходу до управління якістю на підприємстві, розуміння суті управління якістю продукції та значення якості для забезпечення ринкової конкурентоздатності харчової продукції.

В результаті вивчення дисципліни здобувач повинен

знати:

- термінологію та методологію в галузі управління якістю;
- законодавчі та нормативно-правові акти в галузі управління якістю;
- рекомендації національних, міждержавних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів щодо забезпечення якості продукції;
- особливості існуючих систем управління якістю, еволюцію та основні етапи розвитку менеджменту якості;
- систему державного нагляду та контролю за якістю продукції;
- порядок розробки, сертифікації, впровадження системи управління якістю на підприємстві та проведення аудиту;
- методи управління якістю продукції на харчових підприємствах.

Уміти:

- застосовувати теоретичні знання для управління якістю продукції на харчовому підприємстві;
- користуватися діючою нормативною документацією з питань управління якістю;
- організувати роботу на підприємстві щодо забезпечення та управління якістю шляхом розробки та впровадження системи управління якістю згідно з рекомендаціями міжнародних стандартів ISO серії 9000;
- застосовувати на практиці методи контролю якості харчових продуктів.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

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

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Олена МИРОШНІЧЕНКО

Завідувачка кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Оксана ТКАЧЕНКО