

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Спеціальність: **181 «Харчові технології»**

Цикл: **Професійної підготовки**

Дисципліна: **Система сертифікації технологічних процесів на підприємствах харчової промисловості**

Статус: **вибіркова**

Навчальний рік **2017/2018**, семестр: **11**.

Мета:

Набуття студентами необхідних знань про особливості та порядок проведення атестації виробництва відповідно до сучасних систем сертифікації технологічних процесів, які здійснюються з метою оцінки технічних можливостей підприємства, що виготовляє продукти харчування, проведення атестації продукції, яка сертифікується та здійснення її випробування; аналіз одержаних результатів випробувань та прийняття відповідних рішень про можливість видання сертифікату відповідності на готову продукцію.

Завдання:

Формування практичних навиків та оволодіння необхідними прийомами при здійсненні сертифікації продукції, які є важливими для підготовки спеціалістів харчової промисловості.

Зміст дисципліни.

Законодавча та нормативно-технічна база сертифікації в Україні. Основоположні документи. Основні терміни, визначення та поняття (продукція, виробник, постачальник, підтвердження відповідності, відповідність, сертифікат відповідності, сертифікація, третя сторона, орган сертифікації, оцінювання відповідності, реєстрація, система сертифікації, схема атестація виробництва, акредитація, експерт-аудитор, сертифікат відповідності, знак відповідності, сертифікація третьою особою). Види та об'єкти сертифікації продукції. Обов'язкова та добровільна сертифікація. Структура система УкрСЕПРО. Основні принципи та загальні правила Системи. Схеми (моделі) сертифікації продукції в Системі УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції та технологічних процесів та систем якості. Етапи проведення сертифікації. Державний нагляд у сфері обов'язково підтвердження відповідності. Сертифікація продукції, що імпортується в Україну. Свідоцтво про визнання. Порядок здійснення атестації виробництва. Основні етапи робіт з атестації виробництва.

Викладацький склад:

Кухтин М.Д., доктор ветеринарних наук.

Обсяг: 3 кредитів ECTS, 12 тижнів, 4 годин на тиждень аудиторні, 3,5 годин на тиждень – самостійна робота.

Оцінювання: поточнооцінювання – 2 модульних контролі, підсумковий контроль – залік.

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Спеціальність: **181 «Харчові технології»**

Цикл: **Професійної підготовки**

Дисципліна: **Міжнародні системи сертифікації на підприємствах харчової промисловості**

Статус: **вибіркова**

Навчальний рік **2017/2018**, семестр: **11**.

Мета:

Набуття студентами необхідних знань при вивченні особливостей та порядку здійснення сертифікації технологічних процесів за міжнародними системами, які створюють можливість інтегруватися в загальну систему менеджменту якості у відповідності зі стандартами серії ISO 9000; BRC Food; IFS; GLOBALGAP.

Оволодіння необхідними прийомами та практичними навиками застосування міжнародних стандартів, які дозволяють підвищувати якість, конкурентоздатність продукції та знизити витрати й ризики при її виробництві.

Завдання:

Формування практичних навиків, планування всіх необхідних заходів й вимог, які б підвищували відповідальності персоналу за випуск безпечної продукції у відповідності з міжнародними нормами, на всіх рівнях управління технологічними процесами; знання яких є важливими для підготовки спеціалістів харчової промисловості.

Зміст дисципліни.

Загальна інформація про чинне законодавство ЄС щодо харчових продуктів. Міжнародна нормативно-правова база сертифікації. Міжнародна сертифікація. Система менеджменту якості (СМЯ). Мета міжнародних стандартів. Міжнародні та національні премії в області якості. Положення та принципи управління якістю «Total quality management» (TQM). Міжнародний стандарт ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Положення стандарту. Глобальний стандарт (BRC Food Стандарт) Британського консорціуму роздрібних торговців. Положення стандарту. Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS). Сфера застосування та цілі. EUREPGAP/GLOBALGAP (GAP означає «належна сільськогосподарська практика»). Еквівалентні схеми сертифікації GFSI. Міжнародним інститут безпеки та якості харчових продуктів (IFSQ).

Викладацький склад:

Кухтин М.Д., доктор ветеринарних наук.

Обсяг: 3 кредитів ECTS, 12 тижнів, 4 годин на тиждень аудиторні, 3,5 годин на тиждень – самостійна робота.

Оцінювання: поточне оцінювання – 2 модульних контролі, підсумковий контроль – залік.

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Спеціальність: **181 «Харчові технології»**

Цикл: **Професійної підготовки**

Дисципліна: **Системи управління безпечністю та якістю на підприємствах харчової промисловості**

Статус: **вибіркова**

Навчальний рік **2017/2018**, семестр: **11**.

Мета:

набуття студентами необхідних знань при вивченні особливостей запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) та практичних навичок по застосовуванню й аналізі принципів ХАССП; здійснення процедури моніторингу критичних точок контролю за технологічними процесами; розроблення й впровадження плану та системи ведення нормативної документації.

Завдання:

Аналіз основних принципів та небезпечних факторів, на яких ґрунтується система ХАССП, що можуть стати причиною небезпеки харчового продукту; здійснення процедури моніторингу критичних точок контролю за технологічними процесами, знання яких є важливими для підготовки спеціалістів харчової промисловості.

Зміст дисципліни.

Значення і важливість системи ХАССП (Аналіз ризиків (небезпечних факторів) і критичні точки контролю). Принципи ХАССП. Принцип 1: Проведення аналізу небезпечних факторів. Біологічні, хімічні та фізичні небезпечні фактори. Принцип 2: Ідентифікація критичних точок контролю. Принцип 3: Установлення критичних меж для кожної критичної точки контролю. Типи критичних меж. Принцип 4: Установлення процедур моніторингу КТК. Прийняття рішень про процедуру моніторингу та його частоту. Принцип 5: Установлення коригувальної дії. Принцип 6: Установлення процедур ведення документації. Принцип 7: Установлення процедур перевірки. Основні мотиви до впровадження системи ХАССП на підприємствах харчової промисловості. Основа ХАССП. Переваги застосування ХАССП.

Викладацький склад:

Кухтин М.Д, доктор ветеринарних наук.

Обсяг: 3 кредитів ECTS, 12 тижнів, 4 годин на тижень аудиторні, 3,5 годин на тиждень – самостійна робота.

Оцінювання: поточно оцінювання – 2 модульних контролі, підсумковий контроль – залік.

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Спеціальність: **181 Харчові технології**
Цикл загальної підготовки
Дисципліна: **Сучасні види пакування**
Статус: **вибіркова.**
Навчальний рік **2017/2018**, семестр: **11.**

Мета:

Засвоєння студентами фундаментальних знань про основні пакувальні і допоміжні матеріали українського та зарубіжного виробництва та основні технології пакування продовольчих товарів.

Завдання:

Формування системи теоретичних знань про основні види пакувальних матеріалів та матеріалів, з яких виготовляють тару; класифікацію тари для харчових продуктів; вимоги до якості матеріалів упаковки і тари.

Формування практичних навиків підбору пакувальних матеріалів, тари для окремих видів продуктів з врахуванням їх складу, властивостей та вміння ідентифікувати товари за конструктивними особливостями упаковки, а також знання правил поведінки з тарою і упаковкою в процесі технологічного процесу отримання продуктів харчування і після його завершення.

Зміст дисципліни.

Сучасні тенденції розвитку і новітні досягнення в одержанні пакувальних матеріалів для харчових продуктів. Класифікація упаковки і тари. Особливості, переваги та недоліки різних видів тари і пакувальних матеріалів. Технологічні, теплофізичні та екологічні вимоги до пакувальних матеріалів. Папір, його особливості та область застосування. Металева тара, способи перевірки герметичності закупорювання металевої тари. Класифікація і види полімерної тари для упакування продовольчих товарів. Скляна тара, її термостійкість. Дерев'яна тара. Нові матеріали, які забезпечують захист продуктів харчування в процесі транспортування і зберігання. Основні технології пакування продуктів харчування.

• ;

Викладацький склад:

Крамар Г.М., кандидат технічних наук, доцент,

Обсяг: 3 кредити ECTS, 12 тижнів, 3 години на тиждень аудиторні, 4,5 години на тиждень – самостійна робота.

Оцінювання: поточне оцінювання – 2 модульних контролі
підсумковий контроль – залік

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Спеціальність: **181 Харчові технології**

Цикл загальної підготовки

Дисципліна: **Тара і упаковка**

Статус: **вибіркова.**

Навчальний рік **2017/2018**, семестр: **11.**

Мета:

засвоєння студентами фундаментальних наукових знань про різні види тари і упаковки для продукції харчової промисловості.

Завдання:

Формування знань про напрямки розвитку виробництва тари; види, властивості пакувальних матеріалів, вимоги до них зі сторони затарюваних продуктів; класифікацію, стандартизацію та уніфікацію тари для споживчих товарів; правила зберігання пакувальних матеріалів, тари та допоміжних засобів; дію механізму збирання, утилізації та переробки використаної тари в Україні.

Формування вміння розрізняти види, конструктивні особливості споживчої, транспортної тари вітчизняного і закордонного виробництва,

Зміст дисципліни.

Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари. Сучасні вимоги до упаковки. Споживча упаковка на основі картону. Полімерна тара. Санітарний нагляд за безпекою застосування полімерних матеріалів і тари, призначених для контакту з продовольчими товарами. Класифікація та характеристика видів металевої тари. Скляна тара. Основні види дерев'яної тари. Стандартизація та уніфікація пакувальних матеріалів й тари. Значення маркувальних знаків для зберігання споживчих властивостей продукції та їх види. Збирання, утилізація та переробка використаної тари.

Викладацький склад:

Крамар Г.М., кандидат технічних наук, доцент,

Обсяг: 3 кредити ECTS, 12 тижнів, 3 години на тиждень аудиторні, 4,5 години на тиждень – самостійна робота.

Оцінювання: поточне оцінювання – 2 модульних контролі
підсумковий контроль – залік

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Спеціальність: **181 Харчові технології**

Цикл загальної підготовки

Дисципліна: **Сучасні технології пакування**

Статус: **вибіркова.**

Навчальний рік **2017/2018**, семестр: **11.**

Мета:

засвоєння студентами наукових знань про новітні технології пакування харчових продуктів з використанням різних видів пакувальних матеріалів і тари.

Завдання:

Формування системи теоретичних знань про технології упакування харчових продуктів; правила поводження з тарою на певних етапах технологічного процесу; види, властивості пакувальних матеріалів і санітарно-гігієнічні вимоги до них.

Формування вміння розрізняти види пакувальних матеріалів залежно від складу, походження, особливостей виробництва, застосування; читати маркування та штрихове кодування пакування; користуватися нормативною документацією щодо технології пакування харчових продуктів.

Зміст дисципліни.

Основні види пакувальних матеріалів. Класифікація тари. Папір та особливості його застосування. Металева тара. Скляна тара. Полімерна тара. Дерев'яна тара. Особливості транспортного упакування. Асептична технологія упакування. Сучасні технології вакуумного упакування харчових продуктів. Упакування хлібобулочних виробів. Упаковка для fast-food. Упаковка для свіжих овочів і фруктів. Упакування кислотовмісних продуктів. Упакування молока і молочних продуктів. Упакування м'яса і м'ясних продуктів. Оболонки для ковбасних виробів. Упакування риби і морепродуктів.

Викладацький склад:

Крамар Г.М., кандидат технічних наук, доцент,

Обсяг: 3 кредити ECTS, 12 тижнів, 3 години на тиждень аудиторні, 4,5 години на тиждень – самостійна робота.

Оцінювання: поточне оцінювання – 2 модульних контролі
підсумковий контроль – залік.