

Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості

Кількість годин: 90

Кількість кредитів ECTS: 3,0

Метою вивчення дисципліни є одержання знань про шкідливі речовини, що можуть бути в м'ясних продуктах і умінь щодо застосування заходів для зниження шкідливого впливу небезпечних речовин в м'ясних продуктах на організм людини.

Завданням дисципліни є підготовка майбутніх фахівців, які чітко розуміють контроль якості та безпеки м'ясних продуктів, критерії гігієнічної оцінки виробництва м'ясних продуктів та орієнтуються в сучасних системах забезпечення безпечності м'ясних продуктів.

Дисципліна "Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості" є однією із основних дисциплін в освітньо-професійній програмі підготовки фахівців із спеціальності 181 "Харчові технології".

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- нормативно-правові документи з питань безпеки м'ясних продуктів;
- критерії гігієнічної оцінки м'ясних продуктів;
- основні шкідливі речовини, що можуть знаходитися в м'ясних продуктах;
- методи виявлення шкідливих речовин в м'ясних продуктах і способи зниження їх впливу на організм людини, безпеки, пов'язані зі споживанням різних м'ясних продуктів;
- особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в м'ясних продуктах.

Вміти:

- застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва;
- попереджувати потрапляння шкідливих речовин у м'ясних продуктах;
- здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва;
- давати висновок про безпеку м'ясних продуктів;
- проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР;
- впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання;

- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

- впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства;

- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;

- організовувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання;

- приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції;

- здатність оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт;

- здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач щодо безпеки м'ясних продуктів;

- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень;

- навички роботи з сучасною вимірювальною технікою та володіння основними методами контролю якості і безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції, здатність організовувати і проводити контроль якості та безпеки продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, організовувати і впроваджувати систему контролю якості та безпеки харчових систем;

- здатність до аналізу рівнів безпеки, попередження ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках під час приймання, зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства;

- здатність підвищувати ефективність діяльності підприємств харчової промисловості впроваджувати сучасні системи менеджменту, в тому числі з управління якістю.