

Анотація

1. Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства
2. Лектор – доцент Мельник Оксана Юріївна
3. Кількість годин – загальна – 165, ЛК – 30, ПЗ – 30, СР – 105.
4. Кількість кредитів – 5,5
5. Модулів – 2
6. Змістових модулів: 2
7. Вид підсумкового контролю – екзамен

Курс „ Управління якістю продукції та послуг ” передбачено для студентів факультету харчових технологій.

Вивчення курсу диктується постійно зростаючими вимогами до підготовки спеціалістів вищої кваліфікації, які безпосередньо беруть участь у виробництві продуктів харчування.

У межах професійної підготовки інженерів-технологів приділяється велика увага завданням, які покликані вирішувати фахівці, як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства.

Програмою курсу передбачене вивчення основних етапів та стадій підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуск і споживання продукції харчування.

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

Зміст курсу:

1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпечності харчових продуктів.
2. Чинники якості харчової продукції.
3. Забруднення харчових продуктів та можливості запобігання йому.
4. Якість ресторанної продукції.
5. Методи і показники оцінки якості продукції.
6. Організація контролю якості.
7. Органолептичний контроль якості продукції.

Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення модуля.

Модуль 1-2. Студент повинен:

знати:

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

Модуль 1-2. Студент повинен:

- **вміти:** застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва;
- запропонувати одержання шкідливих речовин у харчових продуктах;
- здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва;
- давати висновок про безпеку харчових продуктів;
- проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва харчових продуктів тваринного походження молока та розробляти і запроваджувати систему HACCP

Літературні джерела:

Основні:

1. Черевко О.І., Крайнюк А.Щ., Димитрієвич Л.Р та ін Методи контролю якості харчової продукції:- Харків:ХДУХТ,2005.-230с
2. Управління якістю агропромислової продукції. Царенко О.М 144 с
3. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини
4. ДСТУ 4161-2003 “Системи управління безпечністю харчових продуктів”.
5. Данченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. – М.: Пищевая промышленность, 1999. – 352 с.
6. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб.: у 2 частинах. Частина 2. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін.. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.
7. Закон України „Про захист прав споживачів”

Додаткові:

1. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологические активные добавки. – М.: АСАДЕМА, 2003. – 200 с.
2. Домарецький, Златов Т.П. Екологія харчових продуктів. – К.: Урожай, 1993. – 188 с.
3. Технология цельномолочных продуктов и молочно-белковых концентратов:Справочник/Е.А. Богдановна,Р.Н. Хандак, З.С.Зобкова и ДР.- М.: Агропромиздат,1989. – 311 с
4. Инихов Г.С.Брио Н.П. Методы анализа молока и молочних проуктов: Справочное руководство. – М.: Пищ.пр-ть, 1971.-423
5. Справ очник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т. 1 : Цельномолочные продукты. –С.Пб:ГИОРД, 1999.-384.
6. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Б.Е.Гутник и др..- М.:Колос,1993. – 431 с.
7. Производственно – технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо – и прицепродуктов.Справочник.- М.: Пищ.пр-ть,1974.- 248