

АНОТАЦІЯ

«Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості»

Обсяг курсу-90 год

Лекції -24 годин

Лабораторні роботи -24

Самостійна робота -42

Форма контролю – диференційований залік

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, небезпеки, пов'язані зі споживанням різних м'ясних продуктів; особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в м'ясних продуктах.

Уміти:

- 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 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;

- 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 організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень;
- здатність організувати і проводити контроль якості та безпеки продукції харчових підприємств, організувати 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.