

АНОТАЦІЯ

дисципліна

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

для здобувачів вищої освіти третього рівня «Доктор філософії»

Цикл професійної та практичної підготовки

Загальна кількість годин – 150

(14 год – лекції, 46 год – лабораторні, 90 год – самостійна робота)

Мета навчальної дисципліни є забезпечення достатнього теоретичного і практичного рівня знань здобувачів щодо безпеки харчових продуктів, гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів з метою забезпечення виробництва високоякісної харчової продукції.

Ви познайомитеся із основами безпеки харчових продуктів, критеріями гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів, що орієнтовані на сучасні системи забезпечення безпечності харчових продуктів.

Ти будеш знати: - основи безпечності харчової продукції при застосуванні її у виробництві страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства;

- нормативи систем менеджменту якості HACCP та ISO для провадження в окремих харчових підприємствах.

Ти будеш уміти: - розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, шляхом застосування нормативів систем менеджменту якості HACCP та ISO.

Під час вивчення дисципліни ти зможеш отримати відповіді на такі запитання:

Яка харчова продукція є безпечною?

Які можливі ризики виникають на різних етапах харчового виробництва?

Як ефективно впровадити систему менеджменту якості HACCP в умовах конкретних харчових виробництв?

Відповіді на ці запитання та багато інших ти отримаєш при вивченні даного курсу.

Твій лектор та наставник – [Тетяна Михайлівна Степанова](#), к.т.н., доцент.