

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.

ABSTRACT

discipline

Food Quality Management

for applicants of the third level of higher education "Doctor of Philosophy"

Cycle of professional and practical training

Total number of hours – 150

(14 hours – lectures, 46 hours – laboratory, 90 hours – independent work)

The purpose of the academic discipline is to ensure a sufficient theoretical and practical level of knowledge of applicants regarding food safety, hygienic assessment of food production in order to ensure the production of high-quality food products.

You will get acquainted with the basics of food safety, criteria for hygienic assessment of food production, which are focused on modern food safety systems.

You will know: - the basics of food safety when used in the production of dishes and culinary products by restaurant enterprises;

- standards of HACCP and ISO quality management systems for implementation in individual food enterprises.

You will be able to: - develop and improve food production technologies by applying the standards of HACCP and ISO quality management systems.

While studying the discipline, you will be able to get answers to the following questions:

What food products are safe?

What possible risks arise at different stages of food production?

How to effectively implement the HACCP quality management system in specific food production conditions?

You will get answers to these questions and many others when studying this course.

Your lecturer and mentor is **Tetyana M.Stepanova**, Ph.D., Associate Professor.