

АНОТАЦІЯ ДО ДИСЦИПЛІНИ

Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції

Циклова комісія харчових технологій

Спеціальність 181 Харчові технології

ОПП «Виробництво харчової продукції»

1. Основи стандартизації і контролю якості харчової, III курс
2. Лектор - спеціаліст вищої категорії, викладач - методист Соляр Людмила Валентинівна
3. Кількість годин – (загальна – 84 год., ЛК – 34 год., ЛБ – 50).
4. Кількість кредитів – 5,0
5. Модулів – 2
6. Змістових модулів: 4
7. Вид підсумкового контролю – диф. залік

1. Стислий огляд дисципліни: розглядаються загальні положення, правила та завдання стандартизації і сертифікації показників якості продукції, методів оцінювання її рівня, перспектив розвитку міжнародної стандартизації і сертифікації; здійснюється формування вмінь використовувати нормативно-технічні документи для розв'язання практичних завдань сертифікації продукції та послуг; проводиться вивчення термінології стандартизації, сертифікації, управління якістю; оволодіння проблемою якості на сучасному етапі та її вплив на розвиток економіки країни та на забезпечення відповідності об'єктів стандартизації своєму призначенню та на безпечність їх щодо життя чи здоров'я людей, тварин, рослин, а також майна й охорони природного довкілля, що створюють умови для раціонального використання всіх видів національних ресурсів, що сприяють усуненню технічних бар'єрів у торгівлі та підвищують конкурентоспроможність продукції, робіт та послуг до рівня розвитку науки, техніки і технологій.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни:

Мета вивчення курсу «Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції» – сформувати у студентів цілісну систему знань і умінь в галузі стандартизації, управління якістю продукції, організації контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства, контролю якості напівфабрикатів і готової кулінарної продукції; формувати та удосконалювати у здобувачів освіти життєво – необхідні компетенції щодо захисту Вітчизни і військово – патріотичного виховання.

Програмою дисципліни передбачено вивчення змісту нормативно-технічної на технологічної документації, методів контролю якості сировини, напівфабрикатів, готової кулінарної продукції, знання яких необхідні фахівцю для здійснення контролю якості на усіх стадіях технологічного процесу приготування кулінарної продукції.

Зміст дисципліни включає: вивчення сутності та завдань стандартизації, їх вплив на якість продукції, основних напрямків розвитку стандартизації в

країні та галузі, основних напрямків на основі стандартизації, організацію контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства. Крім того, передбачається вивчення питань правового регулювання стандартизації та управління якістю продукції, відповідальності за порушення законодавства по стандартизації;

- формування у здобувачів освіти первинних компетентностей стосовно оборонної свідомості, ознайомлення з місцем і роллю громадянина у зв'язку з усвідомленням обов'язку щодо збройного захисту України;
- розвиток усвідомлення у здобувачів освіти свого обов'язку щодо захисту України в разі виникнення загрози незалежності та територіальної цілісності держави;
- підготовка та професійна орієнтація молоді до виконання своїх обов'язків в умовах військового стану.

В результаті вивчення дисципліни здобувач освіти повинен

знати:

- загальні поняття, терміни, визначення в галузі стандартизації, якості продукції, управління якістю продукції;
- сутність та значення комплексної і випереджаючої стандартизації у покращенні якості продукції, прискоренні науково-технічного прогресу;
- форми та методи визначення і оцінки якості продукції, організацію контролю якості продукції;
- методи дослідження якості сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції.

уміти:

- користуватися класифікаторами та інформаційними показниками стандартів, нормативно-технічною документацією при визначенні якості сировини, напівфабрикатів високого ступеню готовності;
- дотримуватись технологічного процесу приготування кулінарної продукції та рецептур страв і кулінарних виробів, вимог до якості готової продукції;
- здійснювати контроль якості продукції на всіх етапах технологічного процесу за допомогою різних форм та методів дослідження;
- проводити бракераж готової продукції;
- проводити лабораторні випробування сировини, напівфабрикатів, готової кулінарної продукції.

3. Перелік компетенцій, яких набуває студент після опанування цієї дисципліни: загальні: здатність застосовувати професійні знання й уміння у практичних ситуаціях; здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

4. фахові: здатність розробляти нормативну та методичну базу для забезпечування якості та технічного регулювання та розробляти науково-технічні засади систем управління якістю та сертифікаційних випробувань.

5. Очікувані програмні результати навчання: розуміння принципів сучасної стандартизації, діяльності з підтвердження відповідності, теорії управління якістю продукції та послуг, метрологічної науки; завдань стандартизації та метрології, законодавчої та нормативної бази стандартизації та метрологічної системи України; процедур розроблення стандартів та ТУ; правил впровадження стандартів; функцій відділу стандартизації та метрологічної служби підприємства; сучасних наукових та практичних підходів до забезпечення якістю та створення систем управління відповідно до міжнародних стандартів, значення та етапи формування управління якістю, роль управління якістю в системі загального менеджменту; класичні та нові методи управління якістю; вміння працювати із законодавчими актами та нормативною документацією, стандартами, ТУ, кодексами усталеної практики; розробляти та оформляти нормативні документи; розуміти завдання та принципи системи підтвердження відповідності; усвідомлювати необхідність забезпечення єдності вимірювань; працювати із законодавчою та нормативною базою; розуміти та вміти застосовувати основні положення стандарту ДСТУ ISO 9001 та інших інструментів забезпечення якості; розробляти політику підприємства в галузі управління якістю; впроваджувати системи управління якістю.

6. Сфера реалізації набутих компетенцій в майбутніх професіях: практичні навички організації та проведення робіт в сфері національної стандартизації та сертифікації продукції та послуг.

7. Мова викладання: українська.

Література:

1. Конституція України - К.: Просвіта.
2. Про захист прав споживачів: Закон України від 01.12.05 № 3161 -IV.
3. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. - К.: Видавництво Європейського університету, 2002. - 174 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. - К.Центручбової літератури; фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
5. Кириченко А.С. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навчальний посібник. - К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2001. - 446 с.
6. Овсієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Навчальний посібник. - К.Київський національний торговельно-економічний університет, 2002.-119с.
7. Саранча Т.А. Метрологія, стандартизація та управління якістю. - К.: Либідь, 1993. - 256 с.
8. Про стандартизацію: Закон України (Відомості ВР, 2001)
9. Діючі стандарти та інша галузева нормативно-технічна та технологічна документація на продукцію закладів ресторанного господарства.
- 10.Інтернет – ресурси.

