

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «НАССР для ресторанних та харчових технологій»

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс II

Семестр IV

Загальний обсяг дисципліни: 18 год, 0,75 кредитів ЕКТС

Мета вивчення навчальної дисципліни: забезпечення підготовки фахівців з питань аналізу ризиків у харчових продуктах під час їх виробництва, перероблення, зберігання, транспортування та реалізації у галузі харчового виробництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства; набуття навичок з оптимізації процесів виробництва на всіх етапах технологічних процесів, навичок дотримання вимог законодавства України, які передбачають впровадження системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі.

Зміст навчальної дисципліни: система НАССР: поняття та загальні принципи; короткий огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази; виробнича практика, стандартні санітарні робочі процедури на підприємствах харчової галузі; ідентифікація, аналіз та контроль небезпечних чинників; система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю (керування).

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none">✓ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;✓ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;✓ здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;✓ здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;✓ здатність спілкуватися державною мовою як усно,
--------------------------------	--

	<p>так і письмово;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ здатність приймати оперативні, обґрунтовані рішення відповідно до обстановки, що склалася; ✓ здатність до адаптації та дії в новій ситуації; ✓ здатність застосовувати знання та навички використання інформаційних і комунікаційних технологій у практичній діяльності; ✓ здійснення безпечної діяльності.
Спеціальні предметні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> ✓ здатність використовувати критерії оцінки якості продукції і послуг, сучасних методів контролю показників якості продукції і послуг та впровадження їх на практиці; ✓ здатність до професійної оцінки безпечності харчової продукції на всіх етапах переробки; ✓ здатність визначати контрольні критичні точки виробництва харчових продуктів та проводити моніторинг безпечності продукції відповідно до дерева рішень; ✓ здатність обґрунтовувати необхідність та розробляти заходи, спрямовані на безпечність виробництва харчових продуктів відповідно до вимог НАССР; ✓ здатність до участі в розробці системи управління та поводження з відходами виробництва та споживання на підприємствах харчової галузі.
Результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> ✓ знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; ✓ організувати роботу у відповідності до основних принципів НАССР; ✓ знаходити оптимальні рішення, які сприяють покращенню ситуації у сфері управління безпечністю харчових продуктів; ✓ уміти виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів; ✓ вміти впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; ✓ забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Форма підсумкового контролю - залік