

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції

Факультет харчових технологій та управління якістю
продукції АПК

<i>Лектор</i>	доц. Розбицька Т.В.
<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	30 (15 год. лекцій, 15 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Курс призначений для викладення основних моделей та методів управління організацією на основі міжнародних вимог до систем управління, з використанням класичних інструментів та сучасних вимог міжнародних стандартів, а також вимог європейського та національного законодавства до діяльності операторів ринку харчових продуктів, щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, розроблення та провадження програм-передумов та процедур, заснованих на принципах НАССР.

Теми лекцій:

1. Аналіз сучасних підходів до управління на основі якості.
2. Принцип відображення якості в системі управління якістю.
3. Практичні аспекти системи управління якістю.
4. Стандартизація систем управління.
5. Функції, методи та інструменти управління якістю.
6. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів.
7. Аспекти розроблення НАССР.
8. Підходи до розроблення СУБХП.

Теми практичних занять:

1. Визначення політики та цілей у сфері якості.
2. Побудова концептуальної моделі «Петля якості».
3. Орієнтація на споживача. Побудова Будинку якості.
4. Розроблення процесу та його аналізування за циклом PDCA.
5. Формулювання середовища (контекст) організації.
6. Аудит систем управління.
7. Розроблення програм-передумов.
8. Опис продукту та визначення ризиків.