



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю продукції в технології виробництва молока та молочних продуктів»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: магістр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології та управління молочним бізнесом»

Викладач: Севастьянова Олена Володимирівна, к.х.н., доцент

Факультет: Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Профайл викладача

Контактна інформація: e-mail: elena.vladimirovn.sevastyanova@gmail.com

службовий тел.: 7124009

1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:

денна форма навчання – на першому курсі у другому семестрі (курс 1 – семестр 2);

заочна форма навчання – на першому курсі у першому семестрі (курс 1 – семестр 1).

Тип дисципліни	Обов'язкова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 3,0 годин – 90								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	30	18	12	-	18	10	8	-
Самостійна робота, годин	60				72			
з них курсовий робота/проект, годин	-				-			
Форма підсумкового контролю	семестр 1 – екзамен				семестр 7 – екзамен			

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено основні відомості щодо науково-практичних основ для вивчення дисципліни «Управління якістю продукції в технології виробництва молока та молочних продуктів». Студенти ознайомлюються з організацією сучасного процесу функціонування харчових підприємств, зокрема молочних, орієнтованих на випуск якісної продукції за Державними та світовими системами контролю, які охоплюють всі послідовні операції виробництва і можливий діапазон показників для об'єктивної оцінки молочної сировини, складу і якості готової продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління якістю продукції в технології виробництва молока та молочних продуктів» є ознайомлення майбутніх магістрів-технологів з сучасними підходами та системами оцінки якості на молокопереробних підприємствах України і Світу; вивчення та використання на практиці методики аналізу критичних контрольних точок в технологічному ланцюгу перетворення молочної сировини на конкретні молочні продукти; використання на практиці у ході проведення власних експериментальних досліджень методів аналізу ризиків; самостійне вирішення наукових і технічних завдань, а також набуття навичок роботи в наукових колективах.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління якістю продукції в технології виробництва молока та молочних продуктів» є:

- сформулювати у студентів науковий підхід при виборі наукових теорій у прикладних дослідженнях по управлінню якістю молочних продуктів;
- поглибити теоретичні знання з методології аналізу, контролю якості продуктів молочної галузі;
- забезпечити отримання практичних навичок у роботі з нормативною документацією, що допоможе магістрам використовувати добуті знання на підприємстві харчової промисловості.

4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю продукції в технології виробництва молока та молочних продуктів» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Технології та управління молочним бізнесом» підготовки магістрів за спеціальністю 181«Харчові технології»:

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах.

ЗК 6. Здатність генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези.

Фахові компетентності:

ФК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних рішень.

ФК 5. Вміння впроваджувати інноваційні технології обробки сировини і виробництва продукції із врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників готової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі.

ФК 7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

ФК 13. Вміння формулювати задачі моделювання, створювати моделі об'єктів і процесів молокопереробної галузі із використанням математичних та інформаційних технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.

ПРН 6. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній із роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук.

ПРН 11. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технологічні рішення та оптимізувати технологічні процеси на підприємствах молочної промисловості.

ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

ПРН 14. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю молочних продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до вимог ISO та HACCP. Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продукції, умов її зберігання та реалізації.

ПРН 20. Моделювати процеси виробництва у молокопереробній галузі, застосовуючи математичні й інструментальні методи та інформаційні технології.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів (https://tm.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/Робоча-програма-УЯПвТВМтаМП.pdf)

Змістовий модуль Управління якістю харчової продукції. Основні положення

Змістовий модуль Запровадження системи HACCP на підприємствах молочної промисловості
