

Код та назва дисципліни	2-181-08 Тренінг-курс «Розробка нормативної документації на харчову продукцію»
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити <i>(передумови вивчення дисципліни)</i>	Немає
Що буде вивчатися	Чинна вітчизняна нормативно-технологічна документація на виробництво харчових продуктів; міжнародна законодавча база на харчову продукцію; наукове обґрунтування комплексної методології, методики та процедури розробки нормативної документації, що забезпечують безперервне поліпшення якості та безпечності харчової продукції з використанням сучасного технологічного обладнання та пакування. Правила і порядок складання, оформлення і затвердження нормативної документації, порядок внесення змін у діючі нормативні документи; вивчення правил складання документів щодо сертифікації продукції. Основні принципи складання державних стандартів України, технічних умов та технологічних інструкцій і сертифікатів виробника на харчову продукцію.
Чому це цікаво/треба вивчати	Проходження тренінг-курсу дозволить опанувати основні сучасні принципи створення нормативно-технологічної документації на виробництво харчової продукції. Вивчення алгоритму створення нормативної документації на основі існуючих вітчизняних та європейських документів на харчову продукцію дозволить створювати нормативну документацію на власну продукцію.
Чому можна навчитися <i>(результати навчання)</i>	Отримані знання та практичні навички дозволять здобувачам опанувати науково-теоретичні засади, методологічні та організаційні положення розроблення нормативної документації на харчову продукцію, забезпечення якості і безпеки при задоволеності споживача характеристиками кінцевого продукту.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями <i>(компетентність)</i>	Проходження тренінг-курсу дозволить здобувачам розробляти нову сучасну технологічну нормативну документацію, яка узгодить та скорегує існуючі документи відповідно до вимог міжнародних стандартів серії ISO 9000, підсистем безпеки на основі принципів HACCP, вивчення якої надасть можливість виявляти, оцінювати і контролювати небезпечні чинники, значимі для безпеки харчової продукції і GMP, системи безперервного сенсорного контролю. Розробка методології, методів й засобів створення продуктів харчування дозволить на сучасному науковому рівні вирішувати технологічні задачі з метою підвищення ефективності процесів виробництва харчової продукції.
Інформаційне забезпечення	1. Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. Львів: Видавництво Національного університету "Львівська політехніка", 2004. 560 с. 2. Міжнародне технічне регулювання: навчальний посібник / О. М. Сафонова та ін. Харків: ХДУХТ, 2013. 372 с. 3. «Блакитна настанова» із впровадження правил Європейського союзу щодо продукції» 2014 / пер. з англ. В. Глінченка та В. Сидорик під ред. Д. Луценка. 153 с. URL: https://www.knteu.kiev.ua/file/MTc=db801a8e0a18da8685b2f55f7bcbb392.pdf
Види навчальних занять <i>(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)</i>	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів <i>(тільки для мовних та творчих дисциплін)</i>	-