



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ, БЕЗПЕКА ТА ЕКОЛОГІЯ В ГАЛУЗІ (НАССР І GMP)

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі **Викладачі:** Нікітчина Т.І., доцент кафедри біоінженерії і води,

кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Біоінженерії і води, т. 712-40-32

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: nikitchinati@ukr.net,
[048-7124032](tel:048-7124032)

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна для денної форми навчання викладається на третьому курсі у шостому семестрі та на четвертому курсі у сьомому семестрі.

Кількість кредитів - 4,0, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	58	26	32
Самостійна робота, годин	52		

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено інформацію щодо організації контролю якості і безпеки сировини, матеріалів, напівфабрикатів та готової консервованої продукції агропромислового комплексу. Організація державного та внутрішнього контролю за якістю продукції. Правова та нормативна база контролю якості. Недоліки та проблеми в організації виробничого контролю. Наукові основи виробничого контролю. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Методи управління якістю продукції. Класифікація методів контролю, признаки класифікації. Основні положення та загальні принципи безпеки молочних продуктів. Мікробіологічна безпека. Хімічна безпека. Радіаційна та фізична безпека. Харчові добавки. Система управління безпекою молочних продуктів на основі концепції НАССР. Основні принципи НАССР. Організація служби контролю на виробництві. Вимоги до виробничої лабораторії. Вимоги до якості консервованих продуктів. Нормативні документи. Схеми технохімічного та мікробіологічного контролю консервованих продуктів. Ідентифікація консервованих продуктів. Аналіз міжнародного досвіду вилучення неякісної продукції з ринку.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)» є формування у студентів системи знань, умінь і навичок та наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими та прикладними дисциплінами, а також отримання теоретичних і практичних знань та вмінь у вирішенні професійних завдань по організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини, виробничого контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції.

В результаті вивчення курсу «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)» студенти повинні **знати:**

- склад, структуру і властивості харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- біохімічні, мікробіологічні, біофізичні і теплофізичні основи і правила консервування харчових продуктів з плодоовочевої сировини для контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції;
- зміни, які проходять у продуктах, і способи найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямку через температурний вплив із залученням додаткових регулюючих факторів;
- вимоги, що висуваються до сировини та готової продукції, технологічні обробки сировини та виробництва консервів при контролі параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції;
- технології виробництва основних видів консервованої продукції, шляхом його інтенсифікації і підвищення якості та безпеки консервів;
- перспектив розвитку технології консервування харчових продуктів на основі організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини, виробничого контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції; **вміти:** □ розробляти різні методи контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції;
- виконувати необхідні технологічні розрахунки для організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини;
- здійснювати керівництво технологією виробництва;
- раціонально організовувати інтелектуальну працю;
- мати навички у визначенні якості харчових продуктів та їх змін в процесі технологічної обробки, в оцінці безпеки консервування;
- визначати якість харчових продуктів та їх змін в процесі технологічної обробки, в оцінці технологічної ефективності умов консервування;

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий - екзамен

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

підпис



Т.І. Нікітчина

Завідувач кафедри

підпис



О.О. Коваленко