

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «Контроль якості, безпека та екологія галузі

#### (НАССР і GMP)»

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма: *Технологія харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод*

Викладач: *Палвашиова Ганна Ігорівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри біоінженерії і води*

Кафедра: *Кафедра біоінженерії і води*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38095 099 0481

e-mail: [palvashova\\_ai@ukr.net](mailto:palvashova_ai@ukr.net)

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на *III* курсі у *I* семестрі та для студентів заочної форми навчання на *IV* курсі у *I* семестрі.

Кількість кредитів – *2*, годин – *60*

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	16	14	-
заочна	10	6	4	-
Самостійна робота, годин	Денна – 30		Заочна – 50	

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)» є вивчення вимог, що висуваються до сировини та готової продукції, 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

Міждисциплінарні зв'язки: навчальна дисципліна «Технології харчових виробництв» пов'язана з такими дисциплінами, як «Біохімія», «Технічна мікробіологія», «Фізична і колоїдна хімія», «Харчова хімія», «Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва», «Технологія галузі», «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв», «Технологічне обладнання підприємств галузі». «Технологія консервної галузі», «Холодильна технологія», «Проектування підприємств галузі з основами САПР».

### 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**

*(наводиться гіперпосилання або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)*

**5. Зміст навчальної дисципліни**

*(наводиться гіперпосилання або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)*

**6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – іспит.

**Нарахування балів**

*(наводиться гіперпосилання або посилання на робочу програму дисципліни за формою,*

затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)

**Інформаційні  
ресурси**

(наводиться гіперпосилання або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

/ ПІДПИСАНО /

Ганна ПАЛВАШОВА

Завідувач кафедри

/ ПІДПИСАНО /

Олена КОВАЛЕНКО