



# **БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР**

**ФАКУЛЬТЕТСЬКА ВИБІРКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА  
«БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР»**

Освітньо-кваліфікаційний рівень – бакалавр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити)

лекцій – 16 годин, лабораторних робіт – 24 години

Самостійна робота – 80 годин

Вид контролю – залік

# МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР»:

- сформувані у здобувача вищої освіти достатнього рівня знань щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами виробництва безпечної продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР;
- набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.



# ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Здатність використовувати законодавство України та Європейського Союзу, щодо виробництва і переробки з отриманням якісної та безпечної продукції на основі принципів НАССР; організовувати та управляти системами контролю якості та безпечності технологічних процесів виробництва сировини та отримання харчових продуктів

## РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН. Вміти впроваджувати системи управління якістю та безпечністю виробництва сировини та харчових продуктів на основі принципів НАССР.



# МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- *Словесні методи* (лекція, розповідь пояснення);
- *наочні методи* (спостереження, демонстрування);
- *практичні методи* (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування);
- *дослідницький*;
- *методи самостійної роботи вдома.*



## Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів.

Національна стратегія щодо безпеки продовольства. Основні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини. Вимоги щодо поводження з неякісними, небезпечними або фальсифікованими харчовими продуктами. Організаційні засади підтвердження відповідності продукції, систем якості, систем управління якістю Законодавство України, ЄС та СОТ щодо якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів Відповідальність за порушення санітарних та фітосанітарних заходів. Принципи сучасних міжнародних систем забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Угоди щодо забезпечення міжнародної торгівлі: СФС та ТБТ. Рекомендації для країн що прагнуть вступу в ЄС. Основні вимоги Директиви (ЄС) № 178/2002 .

## Тема 2. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості та безпечності харчової продукції.

Системи контролю якості продукції, контрольовані стадії життєвого циклу продукції. Об'єкти та суб'єкти технічного контролю. Правова та технічні основи контролю виробництва і переробки продукції тваринництва. Види та елементи систем контролю якості та безпечності. Організація контролю якості та безпечності на підприємстві. Завдання, функції і шляхи вдосконалення діяльності служб контролю. Самоконтроль якості та безпечності у виробництві, економічні аспекти систем контролю.

## Тема 3. Методи оцінки і контролю якості продукції

Характеристика основних показників якості продукції, харчова цінність продуктів. Основні показники безпечності продукції тваринництва. Методологія контролю якості продукції тваринництва. Використання інструментальних методів при оцінці якості тваринницької продукції.

## Тема 4. Сучасні європейські тенденції щодо вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції.

Діючі стандарти та схеми сертифікації виробників та переробників сільськогосподарської та харчової продукції. Стандарти та схеми сертифікації для первинних виробників продукції тваринництва. Стандарти та схеми сертифікації для переробників продукції тваринництва. Загальна характеристика GlobalGAP. Вимоги загального базового модулю для виробників сільськогосподарської продукції та умови їх дотримання. Причина появи стандартів IFS (International Featured Standards - Міжнародні спеціалізовані стандарти). Вимоги IFS Food Version 6 та умови їх дотримання. Система менеджменту якості та безпечності. Менеджмент ресурсів. Планування та процес виробництва. Зміни, аналізування, покращення. Захист продукту та зовнішні інспекції.



## Тема 5. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог HACCP.

ISO 22000 -основний стандарт щодо менеджменту безпечності харчових продуктів. Актуальність та мета розробки стандарту безпечності харчових продуктів. Вимоги стандарту ISO 22000. Сучасна система контролю безпечності HACCP на підприємствах харчової промисловості. Система HACCP як основа запобіжних заходів для виробництва безпечних продуктів харчування. Сім принципів системи HACCP. Передумови що передують створенню системи HACCP, підготовчі організаційні роботи, впровадження GMP, визначення санітарних зон. Розробка HACCP плану, визначення критичних точок контролю; приклади основних небезпек та методи їх контролю. Визначення критичних меж для КТК, , процедура моніторингу за системою HACCP, моніторинг КТК .

