

БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ з безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; в одержанні компетентностей, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі для виробництва харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів і чинних нормативно-технічних документів в Україні щодо безпеки та якості харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти необхідної сукупності теоретичних знань в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів та принципів державної політики щодо безпеки та якості харчових продуктів; вміти визначати ризики та небезпеки під час виробництва харчових продуктів, та шляхи зниження контамінантів у продовольчій сировині та харчових продуктах.

Компетентності:

загальні:

- ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні:

Здатність організовувати систему забезпечення якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.

Програмні результати навчання:

РН Д. Володіти та використовувати професійно-профільовані знання в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів для розроблення і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності під час виробництва харчової продукції.

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1.** Харчове законодавство України
- Тема 2.** Основи системи управління безпечністю харчових продуктів
- Тема 3.** Основні принципи управління якістю харчових продуктів
- Тема 4.** Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах
- Тема 5.** Біологічні небезпечні фактори.
- Тема 6.** Хімічні небезпечні фактори. Алергени.
- Тема 7.** Фізичні небезпечні фактори.

Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР.

Трудовітність

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю - залік.