

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОГРАМА БЕЗПЕКИ ХАРЧУВАННЯ ТА НАССР»

Циклова комісія, яка забезпечує викладання «Харчових технологій»

Відділення обліку та харчової продукції

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Спеціальність: G13 «Харчові технології»

Кількість кредитів ЄКТС: 3 кредити

Форма контролю: диференційований залік

Аудиторні години: 44 год. (із них 20 год. – лекцій, 24 год. – лабораторно-практичних робіт/семінарських занять)

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин, 3 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни:

формування у здобувачів освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, запобігання виникненню харчових ризиків та застосування принципів системи **НАССР (НАССР)** у виробничій діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Завдання навчальної дисципліни:

є вивчення основних принципів і вимог щодо безпечності харчових продуктів; видів небезпечних факторів біологічного, хімічного та фізичного походження; законодавчих і нормативних вимог у сфері безпечності харчових продуктів; принципів побудови та функціонування системи НАССР; порядку проведення аналізу небезпечних факторів та оцінювання ризиків; визначення критичних контрольних точок і встановлення критичних меж; організації моніторингу та коригувальних дій; процедур верифікації системи; ведення документації та забезпечення простежуваності харчових продуктів.

Особлива увага приділяється санітарно-гігієнічним програмам-передумовам, особистій гігієні персоналу, контролю якості та безпечності сировини, дотриманню температурних режимів, запобіганню перехресному забрудненню, санітарному стану приміщень та обладнання, а також практичному застосуванню принципів НАССР у конкретних виробничих ситуаціях.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Безпечність харчових продуктів. Основні поняття та принципи.

Тема 2. Законодавчі та нормативні вимоги у сфері безпечності харчових продуктів.

Тема 3. Небезпечні фактори у харчовому виробництві: біологічні, хімічні та фізичні.

Тема 4. Програми-передумови системи НАССР.

Тема 5. Система НАССР: поняття, призначення та основні принципи.

Тема 6. Аналіз небезпечних факторів та оцінювання ризиків.

Тема 7. Визначення критичних контрольних точок. Встановлення критичних меж.

Тема 8. Моніторинг критичних контрольних точок та коригувальні дії.

Тема 9. Верифікація та валідація системи НАССР.

Тема 10. Документування системи НАССР та простежуваність харчових продуктів.

Тема 11. Контроль безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Тема 12. Санітарно-гігієнічний контроль та запобігання перехресному забрудненню.

Тема 13. Практичне застосування принципів НАССР у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Інтегральна компетентність

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності й досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в системі знань про природу і суспільство, техніку і технології, а також вести здоровий спосіб життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою усно і письмово.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційно-комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і результатів професійної діяльності.

ЗК10. Здатність усвідомлювати принципи сталого розвитку, раціонального використання природних ресурсів та охорони довкілля.

Спеціальні компетентності (СК)

СК2. Здатність контролювати параметри та режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння та навички для виконання технологічних операцій під час виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію у сфері харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК11. Здатність забезпечувати якість харчової продукції та вдосконалювати її асортимент з урахуванням потреб споживачів.

Результати навчання

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати параметри та режими технологічних процесів харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій, аналізувати їх та визначати шляхи вирішення.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію у професійній діяльності у сфері харчових технологій.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств та координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв із дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН20. Застосовувати органолептичні методи визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

РН22. Застосовувати санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчової продукції.

Рекомендована література

1. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT): ДСТУ ISO 22000:2019.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII.

4. НАССР: аналіз небезпечних факторів та критичні контрольні точки у виробництві харчових продуктів: методичні та практичні рекомендації.

5. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Принципи гігієни харчових продуктів та система НАССР.

6. Основи НАССР у харчовому виробництві: навчально-методичні матеріали з питань забезпечення безпечності харчових продуктів.