

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Technological expertise of food

Ступінь вищої освіти	Магістр
Навчальний рік	2021/2022
З якого курсу викладається	1
В якому семестрі (-ах) викладається	2
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Свідло Карина Володимирівна
Науковий ступінь, вчене звання	Доктор технічних наук, професор
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Професор, завідувача кафедри
Профіль у Google Scholar / ORCID	Google Scholar / ORCID
Контактна інформація	k.svidlo@knute.edu.ua

Анотація

Проблема недостатньої безпеки харчової продукції через погіршення екологічних і кліматичних умов, використання у сільському господарстві великої кількості мінеральних добрив, гормонів та антибіотиків, а також фальсифікація харчових продуктів – основні проблеми українського ринку харчової продукції. Технологічна експертиза необхідна для визначення можливостей і використання на практиці найбільш ефективних та економічних технологій для виробництва якісної, фізіологічно безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції.

Мета дисципліни

Формування науково-практичних знань та практичних навичок, необхідних для їх майбутньої професійної діяльності, що дають цілісне уявлення про біохімічні та фізичні перетворення компонентів сировини у технологічному процесі, характеризують призначення технологічних операцій і закономірності перебігу процесів в залежності від технологічних параметрів.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- особливості протікання технологічних процесів з позицій фізичної, колоїдної, біологічної хімії, мікробіології, фізики, процесів і апаратів харчових виробництв;
- науково обґрунтовувати зміни, що мають місце при виробництві харчових продуктів під впливом різних факторів;
- характеризувати технологічні властивості основної сировини, технологічні процеси окремих технологій, вплив їх на якість готових виробів;

- прогнозувати зміни органолептичних властивостей в процесі переробки, зберігання продуктів;
- перелік показників, що підлягають інспектуванню та проводити підбір методик для їхнього визначення;
- нормативну документацію в дослідженнях якості харчової продукції;

вміти:

- науково обґрунтовувати зміни, що мають місце при виробництві харчових продуктів під впливом різних факторів;
- давати оцінку технологічним процесам з точки зору їх впливу на якість готових виробів;
- робити висновки щодо якості харчового продукту за його кольором, смаком та запахом, визначати природу барвних, ароматичних та смакових речовин в сировині та продуктах харчування ;
- розробляти схеми технохімічного та мікробіологічного контролю;
- проводити санітарно-гігієнічні дослідження харчових продуктів; виявляти можливі ознаки псування харчових продуктів під дією мікроорганізмів; роботи з поживним середовищем з висівання штамів мікроорганізмів;
- розробляти систему управління якістю та безпечністю на підприємстві.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ теоретичних основ технології, хімії, мікробіології, фізики.

Програма дисципліни

Тема 1. Система управління безпечністю харчової продукції за принципами HACCP

Система управління безпечністю харчової продукції як надійний захист споживача від загроз, що супроводжують харчову продукцію. Впровадження системи управління безпечністю харчової продукції в країнах Європи, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та інших. Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів та «Про дитяче харчування». Гарантії та можливості підприємств на ринку, які впровадили управління безпечністю харчової продукції. Концепція HACCP («Аналіз загрозливих факторів і критичні точки управління») як основа стандартів гігієни харчових продуктів.

Тема 2. Національні стандарти Системи управління безпечністю харчової продукції.

Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів. Реалізація семи принципів HACCP для упорядкування усіх процедур забезпечення системи управління безпечністю харчової продукції. Національні стандарти ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчової продукції. Вимоги» і ДСТУ ISO 22000:2007. Процеси функціонування системи управління безпечністю харчової продукції на харчових підприємствах та ЗРГ відповідно до цих стандартів: інтерактивне інформування, системне управління, програми - передпосилання, сім принципів HACCP.

Тема 3. Система менеджменту ризиків на стадіях харчового ланцюжка

Інституалізація служби контролінгу. Система менеджменту ризиків харчових підприємств, елементи її оцінки, управління і комунікації. Загальний процес аналізу і оцінювання ризиків. Основні характеристики контролінгу, що дозволяють управляти підприємством. Функції і

концепції контролінгу на стадіях харчового ланцюжка. Створення методів і інструментів для організації управлінського обліку.

Тема 4. Стратегічне оперативне планування і інформаційне забезпечення контролінгу на всіх стадіях харчового ланцюжка

Стратегічні цілі контролінгу на стадіях харчового ланцюжка: збір, підготовка, пере адресація виробничої інформації; планування і контроль досягнення мети управлінських заходів. Інформаційне забезпечення менеджменту і координування різних процесів системи управління безпечністю харчової продукції для досягнення мети. Стратегічне оперативне планування і системний структурний аналіз, технології для опису бізнес-процесів. Рефлексія управлінських рішень з метою їх формалізації.

Тема 5. Загальні підходи сучасної перевірки безпечності харчової продукції

Загальна філософія оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів. Створення норм з безпечності та управління якості харчових продуктів: досвід інших країн. Перехід від філософії традиційної контрольно - надзорної служби до системи контролю, що забезпечує підвищення якості продукції та сприяє покращенню санітарно-гігієнічної обстановки на підприємстві. Соціальні та економічні наслідки контролю безпечності харчової продукції. Система управління безпечністю харчової продукції як активна управлінська ланка процедур. Виробничий ланцюг як об'єкт оцінювання ризиків та впровадження корегуючи дій. Програми моніторингу небезпечних речовин у харчовій продукції на ринку. Екологічний елемент у визначенні фактору ризику конкретних харчових продуктів та технологій.

Тема 6. Принципи ефективного оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів

Історія розвитку концепції НАССР. Науково - обґрунтована система, що дозволяє створити на підприємстві умови для виробництва безпечної продукції шляхом визначення (ідентифікації) і контролю небезпечних чинників. Основні методи системи: аналіз ризиків та небезпек, визначення потенційних дефектів продукції по відношенню до виробничих факторів (критичні контрольні точки), профілактичний (превентивний), звітність та відповідальність. Принципи та переваги впровадження системи НАССР. Ефективність системи НАССР. Аналіз небезпечних чинників для розробки плану НАССР. Запровадження системи НАССР на малих та середніх підприємствах.

Тема 7. Організаційні структури у сфері контролю безпечності харчових продуктів

Державний контроль та нагляд за безпекою харчових продуктів, правові засади діяльності Головного управління Держпродспоживслужби.

Структура Головного управління Держпродспоживслужби в областях України. Мета, завдання діяльності Головного управління Держпродспоживслужби.

Положення про Головне управління Держпродспоживслужби. Керівництво і фінансові ресурси діяльності Головного управління Держпродспоживслужби.

Особливості та політики дисципліни

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття дисципліни. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.

Під час вивчення дисципліни студент може самостійно опанувати курс шляхом покрокового відпрацювання питань за темами, викладеними у методичних вказівках до самостійної роботи студента. Програмне та методичне забезпечення дисципліни викладено на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту

(<https://edu.htei.kh.ua>), викладання дисципліни передбачає виїзні заняття під час вивчення тем «Контролінг продуктів на стадіях харчового ланцюжка», «Загальні підходи сучасної перевірки безпечності харчової продукції», залучення фахівців щодо системи управління якістю та безпечністю на підприємстві.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЕКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) опрацювання логіко-структурних схем, наведених у практикумі з дисципліни; 2) підготовка та захист новин-прикладів щодо розвитку брендингу в світі та застосування його технологій на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.htei.kh.ua>); 3) поточне тестування на Порталі; 4) виконання двох письмових контрольних робіт на Порталі.

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (ситуаційне завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник /О. В. Бочарова. – Одеса : Profbook, 2019. –376 с.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України No 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, No 19, ст. 98. – 1997. – 23 грудня. – Також доступно: <https://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=771%2F97-%E2%F0>.
3. Теоретичні і методичні аспекти технології, якості та безпечності виробництва продукції функціонального призначення: монографія / Т. А. Лазарева, К. В. Свідло, Л. М. Мостова, О. В. Жулінська, Л. Г. Мартиненко. – Харків : Факт, 2016. – 672 с.
4. Реалізація вимог щодо технічного регулювання в Україні (аграрний сектор, харчова промисловість, туризм) / Т. Васильківська, Ю. Кабаков, М. Козловська, О. Остапенко, О. Правдива, М. Селінний, Т. Тимошенко, Л. Чабак / Сіверський інститут регіональних досліджень. – Чернігів: Сіверський центр післядипломної освіти, 2017. –138 с.
5. Белінська С., Орлова Н., Мотузка Ю. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів// Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки». –2011, № 1(11). – С. 176-183.
6. Державний контроль та нагляд за безпекою харчових продуктів / Т. В. Маланчук // Правовий вісник Української академії банківської справи. –2011. – № 2(5). – С. 45–49.
7. Безпечність харчового продукту // Митна енциклопедія : у 2 т. / І. Г. Бережнюк (відп. ред.) та ін. – Хм. : П. П. Мельник А. А., 2013. –Т.1 : А–Л. – 472 с.
8. Впровадження системи НАССР на підприємстві – 12 кроків [Електронний ресурс] :–Режим доступу: <http://market.avianua.com/?p=4183>.–Станом на 16.06.2019. – Назва з екрана.

9. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP : [сайт LCGIntegration]. – Режим доступу: <http://lcg-integration.com.ua/> – Станом на 16.06.2019. – Назва з екрана.
10. IEC/ISO31010:2009 Керування ризиком. Методи загального оцінювання ризику[Электронный ресурс] : – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/IEC/ISO_31010:2009–Станом на 16.06.2019. – Назва з екрана.