

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
ІНСТИТУТ КНТЕУ

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НАССР: ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НАССР Food Safety: The Basics of Quality Management

Ступінь вищої освіти	Магістр
Навчальний рік	2020/2021
На якому курсі викладається	1
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	Куниця Катерина Вікторівна
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Старший викладач
Профіль у Google Scholar / ORCID	https://scholar.google.com.ua/citations?hl=ru&user=eG9eKF0AAAAJ&view_op=list_works&gmla=AJsN-F4fepHCvq-7y5DnLPRbA8y3TVDU3JjtpwR-o2FHAuzMqHLmFQrI9EAmvuU7oXLGRDEJB30kJVFDEAdDViqnTirB9mJhudRnht5Oc_cKCQ1POTcHWTgwGIFV7SOcA_7m9bUJpUkx
Контактна інформація	k.kunytsia@knute.edu.ua

Мета дисципліни

Формування науково-практичних знань та практичних навичок з питань безпеки і якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- принципи державної політики в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів;
- принципи системи безпеки НАССР;
- основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху;
- антропогенні та природні токсиканти сировини та продукції; ризики та небезпеки пов'язані з продовольчою сировиною та харчовими продуктами;
- законодавчі акти, методичні і нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини і продуктів харчування, необхідних для професійної діяльності;
- технічні вимоги, що пред'являються до сировини, матеріалів, готової продукції;

- принципи збереження якості та безпечності харчових продуктів, забезпечення та підвищення рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту;
- шляхи зниження кількості контамінантів в харчових продуктах і продовольчій сировині.

вміти:

- здійснювати контроль за дотриманням технологічної дисципліни;
- розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки виробництва і продукції;
- здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію науково-технічної інформації по даній темі;
- організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів;
- приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.
- грамотно трактувати нормативно-правовий документ щодо безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; здатність ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.

Передумови вивчення дисципліни

Знання базових знань достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету, розуміння загальних процесів що протікають при обробці і переробці сировини в готовий продукт і знання технологій виробництва харчової продукції.

Програма дисципліни

Тема 1. Базові принципи харчового законодавства України

Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні. Вимоги до операторів ринку харчових продуктів, вимоги гігієни до харчових продуктів, вимоги до інформації про харчовий продукт. Державна перевірка операторів ринку харчових продуктів

Тема 2. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи

Кодекс Аліментаріус. Харчове законодавство в ЄС: етапи розвитку та інституції. Базові принципи європейського харчового законодавства. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів. Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження.

Тема 3. Системи виробництва харчових продуктів «від лану до столу»

Система НАССР та програми - передумови її впровадження. Поняття концепції НАССР. Види небезпек продовольчої сировини і харчових продуктів. Законодавство щодо НАССР. Програми-передумови НАССР. Принципи НАССР. Розробка плану НАССР. Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР.

Тема 4. Міжнародні стандарти EUREPGAP і GlobalGAP

Поняття про системи Global G.A.P. і EurepGAP. Інші галузеві стандарти, що застосовуються в країнах членах ЄС. Галузь застосування міжнародних стандартів Global G.A.P. і EurepGAP. Сертифікація за системами стандартів Global G.A.P. і EurepGAP.

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 практичних занять студенти самостійно аналізують виробництва харчових продуктів щодо природи виникнення, прояву та негативного впливу біологічних, фізичних, хімічних небезпечних чинників, принципи їх нормування та усунення, розробляють план НАССР для виробництв.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання студентів.

Поточний контроль (60 балів): 1) опрацювання науково-технічних даних та нормативних матеріалів, наведених у практикумі з дисципліни; 2) розробка та захист плану НАССР для конкретного виробництва (на вибір) 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. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т. М. Димань, Т. Г.Мазур. – Київ : Академія, 2011. – 520 с.
2. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 1999. -272 с.
3. Плахотін В. Я. Теоретичні основи харчових виробництв. / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
4. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: навч. посіб: у 2 ч. – Ч. II. Основи гігієни та безпеки харчування / О. М. Царенко, М. І. Машкін, Л. Ф. Павлоцька та ін. –Суми : ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.
5. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.
6. Смоляр В. І. Харчова експертиза / В. І. Смоляр. – Київ : Здоров'я, 2005. – 448 с.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [Електронний ресурс] : [сайт Верховної Ради України]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>. – Станом на 07.04.2020. – Назва з екрану.