

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА НАССР У ГАЛУЗІ»

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
4,5	7

**1) Мета опанування дисципліни:** одержання майбутніми магістрами знань з питань безпеки продуктів харчування і НАССР у харчовій промисловості та формування в них сучасного наукового світогляду в області харчової безпеки.

**2) Завдання:** надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; ознайомлення із класифікацією шкідливих факторів навколишнього середовища, видами контамінації харчових продуктів і шляхами зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах; розгляд основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів, теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у харчовій промисловості.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

**Знання і розуміння:** сучасні уявлення про технологічні способи зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах, законодавчих основах їх нормування з точки зору впровадження системи НАССР у харчовій промисловості.

**Застосування знань і розуміння:** отримані знання можуть бути реалізовані в майбутній професії підчас роботи з нормативною науково-технічною документацією; проведення оцінки небезпечних факторів та показників при запуску до виробництва нової харчової продукції; пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини.

**4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

**Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу відповідно до системи НАССР**

Тема 1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки

Тема 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції

Тема 3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях

Тема 4. Антихарчові компоненти

Тема 5. Природні токсичні компоненти

Тема 6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування

Тема 7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні

**Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та шляхи уникнення їх контамінації відповідно до системи НАССР**

Тема 8. Металеві забруднення та радіонукліди

Тема 9. Пестициди

Тема 10. Нітрати, нітрити та нітрозосполуки

Тема 11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики

Тема 12. Харчові добавки

Тема 13. Генно-модифіковані організми

Тема 14. Поняття системи НАССР в галузі

Тема 15. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі

Тема 16. Принципи НАССР

Тема 17. Програми-передумови НАССР

**5) Викладацький склад:**

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСЦ, к.т.н.