

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «СИСТЕМА НАССР У ГАЛУЗІ»

#### Ступінь вищої освіти «Магістр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
6	3

**1) Мета опанування дисципліни:** одержання студентами знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової промисловості, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO та НАССР, чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP, GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).

**2) Завдання:** надання студентам необхідної сукупності знань щодо безпечності харчових продуктів, ознайомлення з основними принципами системи управління безпекою харчових продуктів НАССР, в наданні студентам практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпеки харчової продукції, розробленні та впровадженні системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах з їхнього виробництва.

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

**Знання і розуміння:** сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції, гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог, необхідність створення міжнародного харчового законодавства з метою впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів, систему гарантування безпеки харчових продуктів НАССР, розроблення та впровадження загальної системи управління виробництвом з метою гарантованого випуску безпечної продукції.

**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. Законодавчі та методологічні основи системи НАССР**

Тема 1. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо безпеки харчових продуктів

Тема 2. Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус, Директивою Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів та Законодавством України

Тема 3. Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів

Тема 4. Опис продукції та визначення її використання за призначенням

Тема 5. Загальні принципи мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах харчової промисловості

Тема 6. Застосування аналізу ризику до програм контролю безпечності харчових продуктів, згідно принципів мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах харчової промисловості як передумови для впровадження системи НАССР

Тема 7. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування

##### **Змістовий модуль 2. Практичне впровадження системи НАССР у підприємства харчової галузі**

Тема 8. Застосування аналізу ризиків до програм контролю безпечності харчових продуктів

Тема 9. Програми-передумови НАССР

Тема 10. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ). Встановлення критичних меж. Встановлення системи моніторингу для ККТ

Тема 11. Коригувальні дії, процедури валідації та верифікації

Тема 12. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування НАССР

Тема 13. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів

Тема 14. Аналіз небезпечних факторів

Тема 15. Порядок розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

**5) Викладацький склад:**

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