



DONETSK NATIONAL UNIVERSITY
OF THE ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

«БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА НАССР У ГАЛУЗІ»





DONETSK NATIONAL UNIVERSITY
OF THE ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

Викладач
Слащева Аліна Вячеславівна,
к.т.н., доцент

Мета викладання навчальної 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.



Завдання дисципліни: 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.



Формування навичок:

- 1) *проведення технологічних процесів виробництва харчових продуктів з урахуванням всіх шкідливих факторів;*
- 2) *здатність прогнозувати шляхи контамінації харчових продуктів ксенобіотиками при підготовці до випуску нового асортименту продукції;*
- 3) *самостійної підготовки та оформлення документів, що забезпечують відповідність безпековій частині плану НАССР на підприємстві,*
- 4) *вміння знайти необхідні шляхи зниження вмісту наявних ксенобіотиків в умовно безпечній харчовій продукції.*

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.*



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