



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ, БЕЗПЕКА ТА ЕКОЛОГІЯ В ГАЛУЗІ

(НАССР І GMP)

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів

Викладач: Коркач Ганна Володимирівна, доцент кафедри технології хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів

Кафедра: ТХКМВ і Х, т. 712-41-44

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: kor2007@ukr.net, 048-7124144

1. Загальні інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі для денної форми навчання та на п'ятому курсі у дев'ятому семестрі заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS- 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	58	26	32
заочна	16	6	10
Самостійна робота, годин	Денна -62		Заочна - 74

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Одним із головних завдань виробників харчової продукції, спеціалістів в галузі науки і техніки й держави в цілому є забезпечення населення високоякісними та безпечними харчовими продуктами, виявлення основних джерел забруднення навколишнього середовища промисловими підприємствами при виробництві харчової продукції. В даний час теоретики і практики управління в світі все більшу увагу приділяють питанням розробки, вивчення і освоєння методів управління якістю продукції, робіт, послуг і систем управління; ознайомлення з методами зниження забруднення техносфери і забезпечення безпеки виробничого обладнання та процесів. Ці питання стають особливо актуальними для підприємств і організацій в сьогодишніх економічних умовах. Досвід розвинених країн показує, що рішення проблем в сфері якості, безпечності та екології повинно носити загальний характер, що передбачає широкомасштабне навчання і професійну підготовку фахівців.

Під час вивчення дисципліни студенти набувають необхідної сукупності знань щодо: методів контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції хлібопекарського, кондитерського, макаронного і харчоконцентратного виробництв; організації, контролю та управління технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; здійснення комплексної експертної оцінки якості та безпеки сировини, та готових виробів, контролю технологічного процесу виробництва відповідно до концепції НАССР та GMP.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)» полягає у тому, щоб сформувати у студентів комплекс теоретичних та практичних знань про міжнародні та вітчизняні стандарти і системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, знати принципи їхньої хімічної, мікробіологічної та радіологічної безпечності, гігієнічні вимоги до них; види і методи контролю якості та безпечності продуктів харчування, розроблення і впровадження загальної системи контролю якості на виробництві, що ґрунтується

на принципах НАССР. Ознайомити студентів з проблемами еколого-економічної ефективності переробки вторинних сировинних ресурсів харчової промисловості, а також проблеми впливу їх на навколишнє природне середовище.

В результаті вивчення дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)» студенти повинні **знати**:

- показники якості; фактори, які впливають на якість; методи і засоби контролю якості;
- наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- основні аспекти систем забезпечення якості і безпечності харчової продукції на основі НАССР і GMP;
- законодавчо-правову базу системи якості та безпечності харчових продуктів;
- стан утворення вторинних ресурсів галузей харчової промисловості і залучення їх в господарській обіг;
- вплив відходів хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей на навколишнє природне середовище;
- соціальну значущість своєї професії при виконанні професійних обов'язків.

Вміти:

- характеризувати технологічні властивості основної сировини, технологічні процеси окремих технологій, їх вплив на якість готових виробів;
- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);
- застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;
- розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема хлібопекарських, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних;
- впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства;
- усвідомлено поповнювати і розширювати комунікативні навички у професійній сфері та використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;
- управляти технологічними процесами та впроваджувати нові прогресивні способи виробництва;
- розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- використовувати новітні досягнення науки та техніки, працюючи на виробництві;
- впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема хлібопекарські, кондитерські, макаронні і харчоконцентратні продукти.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [Кодекс академічної доброчесності](#) Одеського національного технологічного університету та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

_____ Г.В. Коркач
підпис

Завідувач кафедри _____ К.Г. Іоргачова
підпис