



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ

**«Контроль якості, безпека та екологія в галузі
(НАССР і GMP)»**
(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма: *«Технології жирів та жирозамінників»*

Викладач: *Чабанова Оксана Борисівна, канд. техн. наук, доцент*

Кафедра: *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Профайл викладача: **Контактна інформація:**

тел: 7124009

e-mail: oksana_chabanova17@ukr.net

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 4 курсі у 7 семестрі, для студентів заочної форми навчання – на 5 курсі у 9 семестрі.

Кількість кредитів – **4,5**, годин – **135**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	58	26	32	–
заочна	16	8	8	–
Самостійна робота, годин	Денна – 77		Заочна – 119	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено інформацію щодо організації контролю якості і безпеки олійно-жирових продуктів. Організація державного та внутрішнього контролю за якістю продукції. Правова та нормативна база контролю якості. Недоліки та проблеми в організації виробничого контролю. Наукові основи виробничого контролю. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Методи управління якістю продукції. Класифікація методів контролю, признаки класифікації. Основні положення та загальні принципи безпеки олійно-жирових продуктів. Мікробіологічна безпека. Хімічна безпека. Радіаційна та фізична безпека. Харчові добавки. Система управління безпекою олійно-жирових продуктів на основі концепції НАССР. Основні принципи НАССР. Організація служби контролю на виробництві. Вимоги до виробничої лабораторії. Вимоги до якості олійно-жирових продуктів. Нормативні документи. Схеми технохімічного та мікробіологічного контролю олійно-жирових продуктів. Ідентифікація олійно-жирової сировини та продуктів. Виявлення фальсифікації олійно-жирової сировини та продуктів. Правові аспекти фальсифікації олійно-жирових продуктів та заходи щодо її попередження. Аналіз міжнародного опиту вилучення неякісної продукції з ринку.

Міждисциплінарні зв'язки: попередні – Попередні - Органічна хімія, Аналітична хімія, Харчова хімія, Хімія жирів, Біохімія з основами фізіології харчування, Технічна мікробіологія, Стандартизація, метрологія та сертифікація, Технологія харчових виробництв (Розділ Технологія жирів і жирозамінників). Технологія жирів і жирозамінників, Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників, Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі, послідовні – Науково-дослідна робота студента.

Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань та вмінь у вирішенні професійних завдань по організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини, виробничого контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни є формування теоретичних знань та практичних навичок проведення технохімічного контролю та управління якістю продукції в промислових умовах підприємств при отриманні, зберіганні та реалізації продукції з високою якістю, високими харчовою та біологічною цінністю, безпечною для здоров'я людини, виготовленої на основі діючих нормативно-технічних документів з дотриманням норм і правил виробничо-технологічного, санітарно-гігієнічного контролю.

Згідно з вимогами програми студенти повинні:

знати: методи аналізу якості олійно-жирових продуктів; точки контролю технологічних процесів виробництва жирів і жирозамінників; показники якості та безпечності жирів і жирозамінників; вимоги стандартів до якості та безпечності жирів і жирозамінників; принципи, методи і способи контролю й управління якістю і безпечністю олійно-жирової продукції; метрологічне забезпечення і системи контролю якості і безпечності жирів і жирозамінників.

вміти: визначати показники якості і безпечності олійно-жирової продукції; визначати способи фальсифікації жирів і жирозамінників; аналізувати причини браку та випуску продукції низької якості; мати навички розробки заходів для попередження виробничого браку, організації технохімічного контролю і системи управління якістю та безпечністю на підприємстві; самостійно проводити оцінку фізико-хімічних, органолептичних

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

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](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач ПДПИСАНО Оксана ЧАБАНОВА
підпис

Завідувач кафедри ПДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО
підпис