



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 та управління
молочним бізнесом»*

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 молока та молочних 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 молочних продуктів. Мікробіологічна безпека. Хімічна безпека. Радіаційна та фізична безпека. Харчові добавки. Система управління безпекою молочних продуктів на основі концепції НАССР. Основні принципи НАССР. Організація служби контролю на виробництві. Вимоги до виробничої лабораторії. Вимоги до якості молока та молочних продуктів. Нормативні документи. Схеми технохімічного та мікробіологічного контролю молока та молочних продуктів. Ідентифікація молочної сировини та продуктів. Виявлення фальсифікації молочної сировини та продуктів. Правові аспекти фальсифікації молочних продуктів та заходи щодо її попередження. Аналіз міжнародного опиту вилучення неякісної продукції з ринку.

Міждисциплінарні зв'язки: попередні – «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Харчова хімія», «Хімія і фізика молока і молочних продуктів», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Технічна мікробіологія», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Технологія харчових виробництв. Технологія молока і молочних продуктів», «Науково-практичні основи технології молока», «Технологія молочних і молоковісних продуктів», «Комплексна переробка вторинних молочних ресурсів»; 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 «Контроль якості та безпеки продукції галузі (НАССР і GMP)» 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 молока та молочних продуктів; точки контролю технологічних процесів виробництва молока і молочних продуктів; показники якості та безпечності молочних і молоковісних продуктів; вимоги стандартів до якості та безпечності молочних і молоковісних продуктів; принципи, методи і способи контролю й управління якістю і безпечністю молочної продукції; метрологічне забезпечення і системи контролю якості і безпечності молочних і молоковісних продуктів,

вміти: визначати показники якості і безпечності молочної і молоковісної продукції; визначати способи фальсифікації молочної і молоковісної продукції; 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 та органолептичних та показників молочної і молоковісної продукції.

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

ПІДПИСАНО Оксана ЧАБАНОВА

підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО

підпис