

ОРГАНІЗАЦІЯ НАССР НА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: одержання знань, необхідних для виробничотехнологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах переробної промисловості при виготовленні продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом.

Завдання надання 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. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати законодавство України, що встановлює правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів, перелік документації та порядок проведення сертифікації системи НАССР. Вміти встановлювати критичні межі для кожної критичної точки контролю, побудувати блок-схеми виробничого процесу, розробити заходи контролювання, ідентифікації, аналізування і оцінювання небезпечних чинників, розробити системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів.

Загальні компетентності: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетентності: здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції вівчарства і козівництва

Програмні результати навчання: забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

Зміст за темами

1. Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості.
2. Загальні принципи системи НАССР.
3. Мікробіологічні критерії якості і безпеки харчової і біотехнологічної продукції.
4. Підготовчі етапи розроблення плану НАССР
5. Принципи НАССР НАССР).
6. Аналіз факторів ризику мікробного походження в критичних точках контролю в переробній промисловості