

УПРАВЛІННЯ БІОЛОГІЧНИМИ РИЗИКАМИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

Метою навчальної дисципліни «Управління біологічними ризиками харчової продукції»: є набуття теоретичних знань і формування практичних навичок в області характеристики якості і біологічної безпеки харчової продукції та ознайомлення студентів з основами біобезпеки та біозахисту.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з основними методами контролю якості і біологічної безпеки продуктів харчування; організації процесу виробництва та керування біотехнологічними процесами, при отриманні продукції з участю мікроорганізмів; визначення мікробіологічних показників біобезпеки харчових продуктів і продовольчої сировини; в забезпеченні якості продовольчої сировини та харчових продуктів; ідентифікації біологічних ризиків; застосування знань та сформованих навичок для вирішення проблем у своїй подальшій професійній діяльності.

Загальні компетенції Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові компетенції. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання: Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління HACCP та ISO. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

Зміст за темами:

Тема 1. Основні принципи державної системи біологічної безпеки. Визначення понять «якість» та «безпечність».

Тема 2. Підхід до управління біологічними ризиками

Тема 3. Біологічна захищеність та біологічні загрози

Тема 4. Методи визначення біологічних ризиків під час виробництва харчової продукції

Тема 5. Контроль продуктів харчування за біологічними ризиками.

Тема 6. Протидії сучасним біологічним викликам – біотероризму, біодиверсіям