

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

<b>Семестр</b>	<b>4</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>Молодший бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>Залік</b>
<b>Викладач:</b>	<b>кандидат с.-г. наук, доцент Ігор В'ячеславович ЧЕРНИШОВ</b>

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної 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:** знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.

**Фахові компетентності:** здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації методів оцінки та контролю безпечності, кількості і якості сировини, напівфабрикатів, продукції тваринного походження і продукції бджільництва. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.

**Програмні результати навчання:** володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації). Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

**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. Аналіз факторів ризику мікробного походження в критичних точках контролю в переробній промисловості