

**УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОРМІВ**  
**Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка**  
**Біолого-технологічний факультет**

<i>Лектор</i>	<b>Ряполова І.О.</b>
<i>Семестр</i>	<b>9</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Магістр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>5</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>залік</b>

**Метою** навчальної дисципліни «Управління ризиками харчових продуктів і кормів»: є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо безпечності харчових продуктів, кормів, набуття навичок щодо застосування основних методів зниження ризиків до прийняттого рівня та контролю безпечності харчових продуктів, кормів.

**Завдання** навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з управління ризиками біологічної, хімічної і фізичної природи, основними методами контролю безпеки продуктів харчування, кормів рослинного та тваринного походження; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу методів лабораторних і спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження.

**Загальні компетенції** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетенції.** Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

**Програмні результати навчання:** Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

**Зміст за темами:**

**Тема 1.** Фактори, чинники, ризики що впливають на показники безпечності харчових продуктів та кормів

**Тема 2.** Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності харчових продуктів і кормів

**Тема 3.** Характеристика ризиків біологічного, хімічного і фізичного походження. Їх вплив на кінцевий продукт

**Тема 4.** Загальна характеристика методів контролю сировини для харчових продуктів і кормів

**Тема 5.** Методи ветеринарно-санітарного контролю сировини тваринного і рослинного походження.

**Тема 6.** Санітарно-гігієнічний контроль продуктів харчування і кормів.

**Тема 7.** Лабораторні методи контролю сировини і продуктів харчування