

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет агротехнологій та екології**  
**Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**Силабус**

**Дисципліни «Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів»**

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>

<i>Викладач</i>	<b>д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна</b> <a href="http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/">http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/</a>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Загальна кількість годин</i>	<b>90</b>

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Метою дисципліни** є набуття студентами теоретичних і практичних знань з питань безпеки і якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

Завданнями дисципліни є:

- розкрити поняття безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів;
- вивчити принципи державної політики в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів;
- вивчити антропогенні та природні токсиканти сировини та продукції;
- розглянути ризики та небезпеки пов'язані з продовольчою сировиною та харчовими продуктами;
- вивчити шляхи зниження кількості контамінантів в харчових продуктах і продовольчій сировині.;
- розглянути принципи системи безпеки НАССР.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- законодавчі акти, методичні і нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини і продуктів харчування; технічні вимоги, що ставляться до сировини, матеріалів, готової продукції.

**Політика курсу.** Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

**Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів.
2. Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів.

3. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів.
4. Токсичні компоненти харчових продуктів.
5. Алергени продовольчої сировини і готової продукції.
6. Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок керування.

#### **Орієнтовний перелік тем лабораторних занять**

1. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах.
2. Нітрозоаміни у харчових продуктах та шляхи зниження їх рівня в раціонах.
3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів пестицидами.
4. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів токсичними елементами.
5. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів діоксиноподібними сполуками.
6. Забруднення харчових продуктів і сировини поліциклічними ароматичними вуглеводнями .
7. Забруднення харчових продуктів і сировини ветеринарними препаратами.
8. Шляхи зниження кількості радіонуклідів у харчових продуктах.
9. Обробка харчових продуктів іонізуючими випромінюваннями.
10. Безпека тари і упаковки для харчових продуктів.
11. Трансгенна сировина в харчових продуктах.

#### **Перелік рекомендованої літератури**

1. Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. –К.: Академія, 2011. – 520 с.
2. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. –К.: Лібра, 1999. -272 с.
3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. –Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.
4. Смоляр В.І. Харчова експертиза.-К.: Здоров'я, 2005. - 448 с.
5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. –К.: Фірма «Інкос», 2005. – Т. 1. -416с.
6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».
8. Закон України «Про вилучення, знищення та подальше використання неякісної та небезпечної продукції».
9. Закон України «Про карантин рослин».