

**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 та харчових продуктів у
комплексі з навчальною практикою»**

<https://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>

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

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.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до	ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

	<p>збереження навколишнього середовища. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку суспільств, техніки і технології, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>	<p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p>	
--	--	---	--

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. Нітросоаміни 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».

Гарант освітньої програми



Марина СЕРДЮК