



**Факультет
харчових
технологій**



УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА ПРИНЦИПАМИ СИСТЕМИ НАССР

Метою дисципліни є: розробка, аналіз та запровадження ефективної системи НАССР, що дозволяє контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчових продуктах

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність впроваджувати у виробництво технології крафтових харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі крафтові харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва крафтових харчових продуктів;
- здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці);
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;
- здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).

Програмні результати навчання

- вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів;
- вміти проектувати нові та модернізувати діючі міні-підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення;
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;
- здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів;
- вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність харчових підприємств та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та екологічної безпеки.

Зміст дисципліни:

- вимоги законодавства щодо розробки та впровадження системи НАССР;
- програми-передумови системи НАССР;
- послідовність запровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи НАССР;
- документація та ведення записів.