

Анотація дисципліни обов'язкової

Назва дисципліни	Безпека харчових продуктів
Викладач	Недашківська Наталія Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміти контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням всіх параметрів - вміти використовувати на практиці сучасні технології з виробництва і переробки продукції тваринництва. - вміти контролювати якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів - знати і вміти застосовувати загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус - знати і вміти застосовувати загальні принципи Системи контролю безпечності харчових продуктів Hazard Analysis Control Critical Points (НАССР).
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	<p>Теми лекцій</p> <p>1. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів</p> <p>2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції</p>

3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях
4. Антихарчові компоненти
5. Природні токсичні компоненти
6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування
7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні
8. Радіологічний контроль продуктів харчування.
9. Пестициди, шляхи забруднення харчових продуктів
10. Нітрати, нітрити та нітросо сполуки, їх вплив на організм людини.
11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики
12. Харчові добавки
13. Генно-модифіковані організми
14. Поняття системи НАССР в галузі
15. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі
16. Принципи НАССР

Теми практичних занять

1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки
2. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування
3. Загальні принципи мікробіологічного та санітарно гігієнічного контролю на підприємствах промисловості
4. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях
5. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів токсичними елементами
6. Безпечність використання технологічних добавок у виробництві харчових продуктів.
7. Визначення фальсифікації харчових продуктів
8. Шляхи зниження кількості радіонуклідів у харчових продуктах
9. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів пестицидами
10. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах. Нітросоаміни у харчових продуктах та шляхи зниження їх рівня в раціонах
11. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів діоксиноподібними сполуками. Забруднення харчових продуктів і сировини ветеринарними препаратами
12. Гігієнічні основи використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів
13. Трансгенна сировина в харчових продуктах
14. Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Законодавством Європейського Союзу та України
15. Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів

Мова викладання

16. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС « Про
гігієну харчових продуктів»
Українська