

2.1. Шифр. ВПП 3.

2.2. Назва. Гігієна і санітарія харчових підприємств.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. V.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3,0.

2.8. П.І.Б. лектора. Ульянко С.О., Мироненко О.І.

2.9. Заплановані результати навчання.

Дисципліна базується на сучасних наукових і технологічних досягненнях харчової промисловості, фундаментальних розробках вітчизняних та зарубіжних вчених, забезпечує одержання здобувачами вищої освіти знань сучасного бачення безпечної гігієни і санітарії харчових підприємств. Предметом вивчення навчальної дисципліни є сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Головною метою викладання дисципліни „Гігієна і санітарія харчових підприємств” є одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах харчової промисловості при закупівлі якісної сировини і виготовленні харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом і дотримання санітарно-гігієнічних умов, яка включає системи ISO (управління якістю харчових продуктів) та HACCP (управління безпекою харчових продуктів), відповідно до вимог міжнародних стандартів та забезпечення безпеки харчової сировини і вимог виробництва. В процесі вивчення дисципліни **вміти**: забезпечувати використання безпечної гігієнічної сировини під час виробництва харчових продуктів, зберігання, транспортування, реалізації, використання та утилізації.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

1. Методики визначення показників гігієни харчових продуктів забезпечення їх якості та безпеки в Законодавство України, де встановлено правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів і санітарно-гігієнічних умов їх виготовлення.

2. Основні принципи систем управління безпекою HACCP. Міжнародні стандарти серії ISO, HACCP, GMP, TQM. Основні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів викладені у принципах гігієни харчових продуктів.

3. Загальні принципи гігієни харчових продуктів. Кодекс Аліментаріус. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів.

4. Загальні принципи гігієни харчових продуктів. Чинники технологічного процесу що впливають на якість виготовлення продукції. Теоретичні та методологічні основи управління якістю Системний підхід до управління якістю.

5. Ознайомлення з сертифікацією систем якості, впровадження системи ISO, HACCP, GMP, TQM при виробництві харчових продуктів. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Основні засади державної політики щодо забезпечення гігієни і санітарії харчових підприємств та безпеки харчових продуктів

6. Фактори, що впливають на якість продукції. Елементи та функції гігієни і санітарії харчових підприємств. Доцільність впровадження систем управління якістю. Вимоги до систем управління якістю та вимоги до продукції.

7. Вимоги до харчових підприємств, гігієни і санітарії виробництва харчових продуктів. Планування заходів забезпечення гігієни і санітарії харчових підприємств та випуску безпечної продукції. Основні принципи санітарного контролю на підприємствах.

8. Впровадження належної гігієнічної практики GMP на підприємствах харчової промисловості. Основні засоби антибактеріального забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів. Принципи санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах та проведенням аналізу ризиків небезпек

2.11. Рекомендована література.

ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. - Вид. офіц. - К.:Держспоживстандарт України, 2007.- 30 с.

ДСТУ ISO 9001- 2009 Система управління якістю. Вимоги. - Вид. офіц. - К.; Держспоживстандарт України – 2009.- 10с.

Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навч. посіб. / О.В.Богомолів, О.І.Шаповаленко, О.М.Сафонова, О.І. Черевко – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.

Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль усне опитування по гігієна і санітарії харчових підприємств, індивідуальні завдання по висвітленню заходів профілактики забруднень підприємств, сировини та готової продукції;

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.