



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра управління та забезпечення якості у фармації

Освітня програма: Якість, стандартизація та сертифікація

СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ





МЕТА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Метою освітньої компоненти є одержання здобувачами вищої освіти знань, необхідних на підприємствах і установах харчової промисловості при виготовленні харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю харчових продуктів), HACCP (управління безпекою харчових продуктів), GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).



ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ.

1

2

3

Надання здобувачам вищої освіти необхідної сукупності знань щодо безпечності харчових продуктів, ознайомлення з основними принципами системи управління безпекою харчових продуктів НАССР та з основними документами в галузі безпеки харчової продукції при розробленні та впровадженні системи управління безпечністю харчових продуктів на виробничих підприємствах.

НАССР



HAZARD



ANALYSIS



CRITICAL



CONTROL



POINTS

Результати навчання

1

КОМПЕТЕНТНОСТІ:

загальні:

- здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

спеціальні (фахові, предметні):

- здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, в тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів;
- здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію.

2

Інтегративні **кінцеві програмні результати навчання** (ПРН), формуванню яких сприяє освітня компонента:

3

- критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах;
- проєктувати ефективні системи управління організаціями на основі положень міжнародних і національних стандартів; уміти складати документацію системи управління організації.

Знання :



- ✓ основні терміни, поняття та визначення з даного напрямку,
- ✓ законодавство України, що встановлює правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів,
- ✓ основні принципи системи управління безпекою НАССР,
- ✓ міжнародні стандарти серії ISO, в яких відображено основні положення системи управління безпекою харчових продуктів,
- ✓ загальні принципи гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус,
- ✓ основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів,
- ✓ види документації в системі НАССР, порядок проведення сертифікації системи НАССР.

Вміння :



- ❖ систематизувати дані епідеміологічних досліджень та результати токсикологічної оцінки щодо безпеки харчових продуктів,
- ❖ проводити опис продукції за призначенням,
- ❖ визначати потенційні небезпеки, встановлювати критичні межі для кожної критичної точки контролю,
- ❖ розробити заходи контролювання, ідентифікації, аналізування і оцінювання небезпечних чинників,
- ❖ розробити системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів.

Теми освітньої компоненти:



Змістовий модуль 1.

Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів

1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.
2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.
3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.
4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.
5. Система HACCP – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.
6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.
7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.
8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.

ВИКЛАДАЧ



Завідувачка кафедри
управління та
забезпечення якості у
фармації

**КРУТСЬКИХ
ТЕТЯНА
ВАСИЛІВНА**

доктор фармацевтичних
наук, професор

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ! ЧЕКАЄМО НА ЗУСТРІЧ!



Національний фармацевтичний університет
вул. О. Невського, 18, м. Харків, 61002

Телефон: (057) 7718147
Email: yezjf@nuph.edu.ua