

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Реалізація принципів НАССР на харчових виробництвах

Вибіркова дисципліна

3 кредити · 90 год

Магістерський рівень



Освітня програма: «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини»

Гавриш Крістіна Віталіївна

асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

k.havrysh@chnu.edu.ua · +380 98 322 67 54

Про курс

Курс знайомить студентів із нормативно-правовими засадами та методологією розроблення, впровадження й підтримання систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP — відповідно до законодавства України та міжнародних стандартів ISO 22000, Codex Alimentarius.



МЕТА ДИСЦИПЛІНИ



Сформувати системні знання та практичні навички розроблення, впровадження, підтримання й аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP відповідно до законодавства України та стандартів ISO 22000 / Codex Alimentarius.

Структура курсу: 3 модулі, 12 тем



01

Наукові та нормативно-правові основи НАССР

Теми 1–4 · історія, законодавство, міжнародні стандарти, PRP



02

Розроблення системи НАССР

Теми 5–8 · група НАССР, блок-схема, аналіз небезпек, ККТ



03

Впровадження, моніторинг та підтримання системи

Теми 9–12 · критичні межі, коригувальні дії, аудит, сертифікація

Наукові та нормативно-правові основи HACCP



Тема 1. Історія та розвиток концепції HACCP

Місце HACCP у системах управління безпечністю харчових продуктів



Тема 2. Законодавство України

Закон № 771/97-ВР (ст. 20–21), Наказ Мінагрополітики № 590



Тема 3. Міжнародні стандарти

ISO 22000, Codex Alimentarius CXC 1, FSSC 22000, BRCGS, IFS



Тема 4. Програми-передумови (PRP)

ДСТУ ISO/TS 22002-1, санітарні та гігієнічні практики



Розроблення системи НАССР



Тема 5. Формування групи НАССР

Опис продукту та визначення сфери застосування системи



Тема 6. Блок-схема виробничого процесу

Розроблення та верифікація блок-схеми на місці



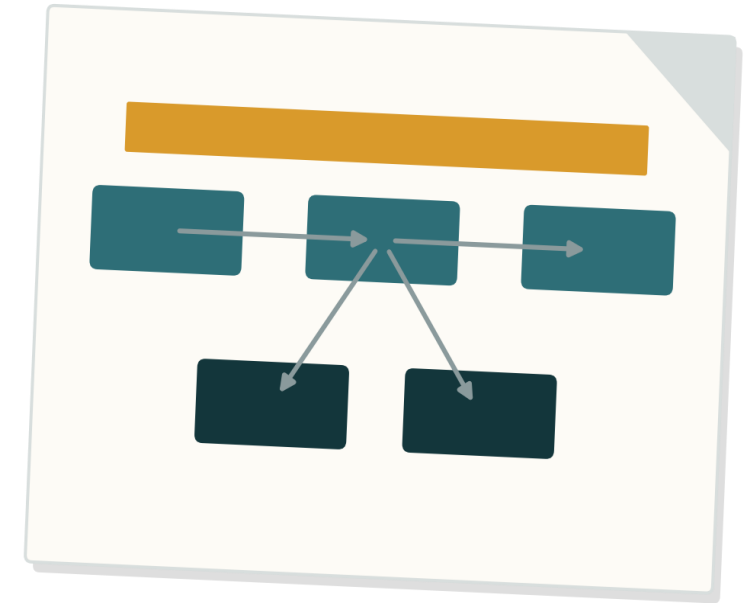
Тема 7. Аналіз небезпечних чинників

Біологічні, хімічні, фізичні чинники та алергени (принцип 1)



Тема 8. Визначення критичних точок контролю

Дерево прийняття рішень Codex Alimentarius (принцип 2)



Побудова та верифікація блок-схеми виробничого процесу

Впровадження, моніторинг та підтримання системи



Тема 9. Критичні межі та моніторинг ККТ

Встановлення критичних меж і процедур моніторингу (принципи 3–4)



Тема 10. Коригувальні дії, верифікація, валідація

Процедури реагування на відхилення (принципи 5–6)



Тема 11. Документування та внутрішній аудит

Ведення записів (принцип 7), організація внутрішнього аудиту



Тема 12. Сертифікація та актуалізація системи

ДСТУ ISO/TS 22003, FSSC 22000; підтримання системи



7 принципів НАССР

- 1 Аналіз небезпечних чинників
- 2 Визначення критичних точок контролю
- 3 Встановлення критичних меж
- 4 Моніторинг ККТ
- 5 Коригувальні дії
- 6 Верифікація
- 7 Документування та ведення записів

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Форми навчання та оцінювання

ФОРМИ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ



Лекції

очно та дистанційно



Практичні заняття

розроблення елементів HACCP-плану



Вебінари й Moodle

електронне навчання



Рольові ігри

аудит, ситуаційні завдання

КОНТРОЛЬ ТА ОЦІНЮВАННЯ



Поточний контроль

Усне опитування, письмові та тестові контрольні роботи, захист розроблених елементів HACCP-плану



Підсумковий контроль

Залік. Оцінювання за шкалою ЄКТС; критерій — досягнення мінімальних порогових рівнів за кожним результатом навчання.

КОНТАКТИ

Долучайтесь до курсу



ВИКЛАДАЧ

Гавриш Крістіна Віталіївна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції



E-MAIL

k.havrysh@chnu.edu.ua



ТЕЛЕФОН

+380 98 322 67 54



КУРС У MOODLE

moodle.chnu.edu.ua

Консультації — очно та дистанційно за домовленістю

