



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ, БЕЗПЕКА ТА ЕКОЛОГІЯ В ГАЛУЗІ (НАССР ТА GMP)

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології риби та морепродуктів

Викладач: Паламарчук Анна Станіславівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-80

[Профайл викладача](#)

Контакт:

e-mail: anna.palamarchook@gmail.com,

067-250-77-75

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі денної форми навчання і на п'ятому курсі у дев'ятому семестрі заочної форми навчання

Кількість кредитів – 4,5; годин – 135,0

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	135,0	26	32	-
заочна	135,0	12	16	-
Самостійна робота, годин	Денна - 77		Заочна - 107	

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Підвищення якості продукції, що виробляються рибпромисловою галуззю (риби, нерибних об'єктів промислу - морських ссавців, ракоподібних, молюсків, морських водоростей і трав), є важливою умовою соціально-економічного розвитку галузі.

Описана організація контролю виробництва і якості продуктів з риби і нерибних об'єктів. Дана характеристика сировини, а також видів, форм і систем контролю. Викладена структура контрольних органів. Представлені рівні якості продукції, оцінка якості сировини і продуктів. Приведені методики відповідних лабораторних робіт.

Останніми роками значно змінився видовий склад сировини, яку добувають. Зменшився вилов традиційних об'єктів промислу (тріски та ін.).

Складним залишається екологічний стан гідросфери. Щорічно у Світовий океан і внутрішні водойми скидається більше 180 км³ стічних вод, що містять понад 30 тис. різноманітних забрудників, у тому числі канцерогенних і токсичних речовин, і близько 10 млн.т. нафти і нафтопродуктів. Риба і інші гідробіонти здатні сорбувати і акумулювати велику кількість токсичних неорганічних і органічних речовин, що містяться у воді (наприклад ртуть, свинець, кадмій, хлорорганічні пестициди та ін.).

Використання, як сировину нові об'єкти промислу і забруднення гідробіонтів різними токсичними речовинами ускладнили контроль, що проводиться у виробничих лабораторіях за якістю і безпекою сировини і продукції, що виробляється, і збільшили його об'єм.

Збільшений об'єм і зміна технічного рівня контрольно-технологічних і аналітичних робіт в процесі контролю виробництва і якості продуктів, що виробляються з гідробіонтів, зумовили необхідність підготовки висококваліфікованих технологів рибної промисловості - основної ланки фахівців, відповідальних за виробництво якісної і безпечної продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР та GMP)» є формування у студентів знань з основ з фізичних, хімічних, фізико-хімічних та інструментальних методів контролю технологічних процесів, якості та безпеки

продуктів галузі - сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів та тари, готової продукції; набутті комплексу теоретичних знань та практичних навичок специфіки організації контролю якості та безпеки при виробництві різних асортиментів продукції галузі; отриманні знань з організації лабораторії технохімічного контролю та органолептичної оцінки; роботою приладів, що застосовуються у заводських та науково-дослідних лабораторіях, тощо, а також у закріпленні та поглибленні теоретичних знань, що отримані при вивченні спеціальних дисциплін, а також вирішенні професійних завдань з організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини, виробничого контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпечності готової продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР та GMP)» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок проведення контролю та забезпечення якості та безпеки продукції галузі в промислових умовах рибопереробних підприємств при виробництві та зберіганні рибопродукції з високими показниками якості, харчової та біологічної цінності, безпечних для здоров'я людини, виготовлених на основі діючих нормативних документів з дотриманням норм і правил виробничо-технологічного, ветеринарного та санітарно-гігієнічного контролю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- точки контролю технологічних процесів виробництва рибопродукції;
- методи аналізу сировини водного походження та рибопродукції при виконанні контролю та забезпеченні якості та безпечності продукції;
- показники якості та безпечності рибної сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів, тари та готової рибної продукції;
- вимоги стандартів до якості та безпечності сировини і продукції рибопереробної промисловості;
- принципи, методи і способи контролю й управління якістю та безпекою харчових продуктів;
- системи контролю якості та безпеки продуктів з сировини водного походження.

вміти:

- визначати показники якості та безпеки сировини водного походження та рибопродукції;
- аналізувати причини браку та випуску продукції низької якості;
- мати навички розробки заходів для попередження виробничого браку, організації технохімічного контролю і системи управління якістю та безпекою на рибопереробному підприємстві.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Анна ПАЛАМАРЧУК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Лариса АГУНОВА