



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра менеджменту, маркетингу 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.

3

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

- 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.

Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів

- 7

ВИКЛАДАЧ



Професор кафедри
менеджменту,
маркетингу 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