|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Великий герб | **Силабус навчальної дисципліни**  **Теоретичні основи безпечності харчових продуктів** | | | | | |
| **Ступінь вищої освіти:** | | | | бакалавр | |
| **Спеціальність:** | | 181 Харчові технології | | | |
| **Освітньо-професійна програма:** | | | | | Технологічна експертиза та безпека харчової продукції |
| **Викладач:** | Бочарова Оксана Володимирівна, завідувач кафедри товарознавства та митної справи, доктор технічних наук, професор | | | | |
| **Кафедра:** | Товарознавства та митної справи, т. 712-40-70 | | | | |
| [**Профайл викладача**](http://tms.onaft.edu.ua/sklad-kafedri/) | | | **Контакт:** e-mail: user108849@te.net.ua, 0995398284 | | |

1. **Загальна інформація**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип дисципліни -** варіативна | **Мова викладання -** українська |

**Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у першому семестрі**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кількість кредитів ECTS- 5, годин - 150** | | | | |
| **Аудиторні заняття, годин:** | всього | лекції | | лабораторні |
| **денна** | 66 | 22 | | 16 |
| **заочна** | 22 | 10 | | 12 |
| **Самостійна робота, годин** | Денна -84 | | Заочна - 128 | |

|  |  |
| --- | --- |
| [**Розклад занять**](https://www.rozklad.onaft.edu.ua/tchviewa.php?type=1) |  |

**2. Анотація навчальної дисципліни**

Теоретичні основи безпечності харчових продуктів є фундаментальною базою щодо оцінювання, контролю та експертизи безпечності. Цей курс присвячений вивченню класифікації небезпечних чинників, джерел їх виникнення та ступеня небезпечності наслідків на здоров’я споживача. Ця дисципліна є теоретичною базою для проведення аналізу небезпечних чинників у системі НАССР.

**3. Мета навчальної дисципліни**

Метою дисципліни є формування знань у здобувачів вищої освіти щодо безпечності харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:** законодавчі основи гігієнічного нормування критеріїв безпеки харчової продукції; шляхи надходження та небезпечні дози фізичних, хімічних та біологічних небезпечних чинників; основні види профілактики харчових отруєнь; класифікацію небезпечних чинників.

**вміти:** розподіляти за категоріями небезпечні чинники, проводити ідентифікацію небезпечних чинників; визначати вміст окремих шкідливих речовин в харчових продуктах.

**[4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

**[5. Зміст навчальної дисципліни](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

**[Нарахування балів](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

[**Інформаційні ресурси**](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFT_policy.pdf), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](https://onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-03.12.19.pdf)».

Викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Бочарова

підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Бочарова

підпис