

Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості

Викладач: доц. Воробець М.М.

Контактна інформація: m.vorobets@chnu.edu.ua

Навчальний рік: 2024/2025

Мета курсу

- ▶ Навчити студентів основам системи НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points) для забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах виробництва



Цілі навчання

- ▶ Зрозуміти принципи роботи НАССР
- ▶ Освоїти методи аналізу ризиків
- ▶ Вивчити основи впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості
- ▶ Отримати практичні навички побудови блок-схем виробництва та визначення ККТ



Основні теми курсу

- ▶ Системи НАССР. Основні поняття
- ▶ Програми-передумови запобігання забруднення харчових продуктів
- ▶ Ідентифікація, аналіз та контроль небезпечних чинників. Критичні точки контролю
- ▶ Визначення критичних контрольних точок (ККТ)
- ▶ Створення системи моніторингу та коригувальних дій. Верифікація та документація НАССР

Методи навчання

- ▶ Лекції
- ▶ Практичні заняття (розробка процедур НАССР)
- ▶ Гостьові лекції (кейси та обговорення)
- ▶ Проєкти



Очікувані результати

- ▶ Студенти зрозуміють основні принципи HACCP
- ▶ Зможуть аналізувати ризики на харчових підприємствах
- ▶ Навчатися розробляти ефективну систему контролю безпеки продуктів



Зворотній зв'язок

- ▶ Якщо у вас є питання або пропозиції щодо курсу, звертайтеся:
- ▶ К.46, 3 корпус ЧНУ, вул. Л.Українки, 25, Чернівці
- ▶ - Email: m.vorobets@chnu.edu.ua