

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ  
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

**ОДОБРЯВАМ**

**ДИРЕКТОР:**

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/

За учебната 2017/2018 г.

# **ПРОГРАМА**

ПО

# **СИСТЕМИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

за придобиване на образователно-квалификационна степен  
„професионален бакалавър”  
по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”  
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и  
безопасност на храните”

**МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ**  
Адрес: Пловдив, ул. "Братя Бъкстон "120  
Тел/ факс:

Пловдив, 2017 г.

**АНОТАЦИЯ:**

Предмет на дисциплината са основните принципи: за безопасност на храните; понятието за глобална инициатива за безопасност на храните; общата характеристика на съвременните системи за безопасност на храни, прилагани при производството на храни; система за безопасност на храни – ISO 22000; система за управление на хранителната безопасност (СУХБ) в условията на производството на храни; планиране и реализация на производството на безопасни храни; внедряване на ISO 22000 в обекти за производството на храни. Дават се знания за микрофлората на различните групи хранителни продукти, източниците на контаминиране, както и химичните, и физичните опасности при производството на храни.

**ОСНОВНИ ЦЕЛИ:**

Основните цели на дисциплината са да се дадат на студентите знания относно съвременните системи за безопасност на храните, принципите на тяхното разработване и приложение. Важен елемент са знанията за основните методи за управление и осигуряване на безопасността на храните в процеса на производство и доставка до крайния потребител.

**ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:**

- студентите да се запознаят със спецификата на системите за безопасност на храните;
- да получат необходимото задълбочено познаване на връзките между технологичните параметри и потенциалните опасности, които възникват в технологичния процес;
- да добият знания за принципите за контрол на безопасността на храните, организацията и методите за коригиране при необходимост.

**ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:**

ЛЕКЦИИ, ПРАКТИЧЕСКИ УПРАЖНЕНИЯ

**ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:**

Извършва се чрез текущо изпитване по време на семестъра, както при четенето на лекции, така и при извеждането на упражненията. Всяка лекция и всяко упражнение започват с анализ на материала, преподаван в предходното занятие. Самостоятелно изготвяне от студентите на HACCP-система за предприятие от хранително-вкусовата промишленост, която влиза в оформянето на крайната оценка.

Текущите изпитвания се провеждат писмено или като самостоятелна работа по изготвяне на определено задание или с устно препитване за оформяне на оценката.

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ**

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
IV	45	3/15 седмици/	30	15
Общо :	45		30	15

## РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

## ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР - ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	часове
1.	<b>Исторически аспекти на възникването и развитието на безопасността на храните.</b> Понятие за Глобална Инициатива за Безопасност на Храните – GFSI.	2
2.	<b>Обща характеристика на съвременните системи за безопасност на храни,</b> прилагани при производството на храни – SQF, BRC, IFS, BSI, ISO-22000, PAS-220 – основни понятия. <b>Английска (BSI) и френска система за безопасност на храни</b> – същност и приложение в производството на храни.	2
3.	<b>Качество и безопасност на храните:</b> понятие за хранителна верига, регулиране в хранителната верига, дефиниране на понятието „качество”, качество на храните, безопасност на храните. Биологични, химични и физични опасности в храните.	2
4.	<b>Динамика в качеството на храните:</b> влияние на технологията върху качеството на храните, промени в качествените характеристики на храните, оптимизиране на качеството на храните.	2
5.	<b>Анализ на риска:</b> оценяване на риска, органи за оценка на риска, обмяна на информация за риска и система за бързо съобщаване, управление на риска в хранителната верига, управление на риска при спешни ситуации и кризи.	2
6.	<b>Управление на качеството на храните:</b> планиране на качеството на храните, контрол на качеството на храните, подобрене на качеството на храните, осигуряване на качеството на храните.	2
7.	<b>Управление на качеството на храните по стандарт:</b> стратегия и програма за осигуряване на качеството, система за управление на качеството, модел на система за управление на качеството по ISO 9001, внедряване на сертифициране на СУК.	2
8.	<b>ISO 22000.</b> Система за управление на хранителната безопасност (СУХБ) в условията на производството на храни.	2
9.	<b>Отговорност на управленческия екип</b> – създаване на екип, задължения, планиране, оторизиране, външни и вътрешни взаимодействия.	2
10.	<b>Внедряване на системи за проследяване на готовите храни и контрол на неотговарящи на изискванията за безопасност на храните.</b> Внедряване на ISO 22000 в обекти за производството на храни.	2
11.	<b>БДС за „Млечни продукти”.</b>	2
12.	<b>БДС за „Лютеница”.</b>	2
13.	<b>БДС за „Рафинирано слънчогледово масло”.</b>	2
14.	<b>БДС за „Хляб и брашно”.</b>	2
15.	<b>БДС „Стара планина”.</b>	2

Общо 30 часа

**ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР - УПРАЖНЕНИЯ**

1	Анализ на опасностите и критични точки на контрол: подходът НАССР; седемте принципа на НАССР; разработване на НАССР план, система за управление на безопасността на храните.	3
2	Практическо приложение на НАССР – системите в консервната промишленост – обучение с филми и материали/посещение на подходящ обект.	3
3	Практическо приложение на НАССР – системите в млечната промишленост – обучение с филми и материали/посещение на подходящ обект.	3
4	Практическо приложение на НАССР – системите в месната промишленост – обучение с филми и материали/посещение на подходящ обект.	3
5	Практическо приложение на НАССР – системите в зърнената, хлебната и сладкарската промишленост – обучение с филми и материали/посещение на подходящ обект.	3

**Общо 15 часа****ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:**

Студентите трябва да имат знания относно:

- Основни принципи за безопасност на храните;
- Съвременни системи за безопасност на храни и тяхното приложение.
- Определянето на потенциалните опасности и критичните контролни точки при производството на храни.
- Микрофлората на различните групи хранителни продукти, източниците на контаминиране, както и химичните, и физичните опасности при производството на храни.

Успешното преминаване на този курс ще даде възможност на студентите, като специалисти да прилагат усвоените знания и практически умения в областта на храненето и безопасността на храните.

**ЛИТЕРАТУРА :****1. Основна:**

1. Боцов Д., (2009), „Хигиена на храните и хранително законодателство”, „Матком”, София.
2. Моллов Пл. (2013), „Качество на храните”, „Данимекс-9 ЕООД» - София.
3. Танчев Ст., (2002) – „Безвредност на храните – том II”, ВИХВП – Пловдив.
4. Танчев Ст., (2002) – „Въведение в теорията и практиката за осигуряване качеството и безвредността на храните”, ВИХВП – Пловдив.
5. Танчев Ст., (2002) – “Качество на храните и напитките”, ВИХВП – Пловдив.

**2. Допълнителна:**

1. Асоциация на месопреработвателите в България, (2004), „Наръчник на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР) в предприятията за добив и преработка на месо, София.

2. Дичев Ст., М. Богданова, Д. Радева, „Ръководство за въвеждане на HACCP система в млекопреработвателни предприятия”
3. ISO 9001:2000, Quality management systems — Requirements.
4. ISO 9004:2000, Quality management systems — Guidelines for performance improvements.
5. ISO 10012:2003, Measurement management systems — Requirements for measurement processes and measuring equipment
6. ISO 14159:2002, Safety of machinery — Hygiene requirements for the design of machinery
7. ISO 15161:2001, Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry
8. ISO 19011:2002, Guidelines for quality and/or environmental management systems auditing
9. ISO/TS 22004-4, Food safety management systems — Guidance on the application of ISO 22000:2005
10. ISO 22005-5), Traceability in the feed and food chain — General principles and guidance for system design and development
11. ISO/IEC Guide 51:1999, Safety aspects — Guidelines for their inclusion in standards
12. ISO/IEC Guide 62:1996, General requirements for bodies operating assessment and certification/registration of quality systems.

#### **К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ:**

1. Основни принципи за безопасност на храните.
2. Понятие за Глобална Инициатива за Безопасност на Храните – GFSI.
3. Съвременни системи за безопасност на храни, прилагани при производството на хранителни изделия – SQF, BRC, IFS, BSI, ISO-22000, PAS-220 – основни понятия.
4. Качество и безопасност на храните.
5. Динамика в качеството на храните.
6. Анализ на риска.
7. Управление на качеството на храните.
8. Управление на качеството на храните по стандарт.
9. ISO 22000.
10. Отговорност на управленческия екип.
11. Внедряване на ISO 22000 в обекти за производството на храни.
12. БДС „Стара планина”.
13. БДС за „Лютеница”.
14. БДС за „Рафинирано слънчогледово масло”.
15. БДС за „Хляб и брашно”.
16. БДС за „Млечни продукти”.

#### **К О Н С П Е К Т ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ:**

1. Основни принципи за безопасност на храните.
2. Понятие за Глобална Инициатива за Безопасност на Храните – GFSI.
3. Съвременни системи за безопасност на храни, прилагани при производството на хранителни изделия – SQF, BRC, IFS, BSI, ISO-22000, PAS-220 – основни понятия.

4. Качество и безопасност на храните.
5. Динамика в качеството на храните.
6. Анализ на риска.
7. Управление на качеството на храните.
8. Управление на качеството на храните по стандарт. стратегия и програма за осигуряване на качеството, система за управление на качеството, модел на система за управление на качеството по ISO 9001, внедряване на сертифициране на СУК.
9. ISO 22000. Система за управление на хранителната безопасност (СУХБ) в условията на производството на храни.
10. Отговорност на управленческия екип.
11. Внедряване на ISO 22000 в обекти за производството на храни.
12. Анализ на опасностите и критични точки на контрол: подходът HACCP; седемте принципа на HACCP; разработване на HACCP план, система за управление на безопасността на храните.