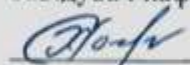


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Галина ХОМИЧ

« 16 » листопада 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку»

освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти магістр

Робоча програма навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.


Протокол № 4 від «16» листопада 2023 року

Укладач програми:

Тюрікова І.С., д.т.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня магістр


_____ підпис
_____ **І. С. Тюрікова**
_____ ініціали, прізвище
« 15 » _____ 11 _____ 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку».....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	8
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	13
Розділ 6. Інформаційні джерела	14
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	15

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: базові навчальні дисципліни: «Сучасні дослідження харчової науки», «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР», «Міжнародне регулювання», «Інноваційні технології та інжиніринг підприємств харчової галузі», «Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції».	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни:	нормативна	
Курс/семестр вивчення	1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	4 кредити//2 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 2 семестр – 120 год.		
- лекції: 16 год.,		
- лабораторні заняття: 32 год.		
- самостійна робота: 72		
- вид підсумкового контролю: ПМК		

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета вивчення навчальної дисципліни: отримання знань, необхідних для створення системної концепції розроблення і впровадження системи НАССР для гарантування безпечності харчових продуктів і виробництва в цілому з використанням міжнародних настанов та найкращих практик.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	Загальні компетентності	
1.	ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
2.	СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
3.	СК 8 (2). Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів.	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
4.	СК 12 (6). Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. РН 17. Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовний модуль 1. Практичний досвід з впровадження системи НАССР

Тема 1. НАССР-дослідження операторів ринку з впровадження системи безпечності

Сім аксіом системи НАССР або загальноприйняті, безперечні твердження про систему НАССР. Загальна система менеджменту якості організація системи НАССР. Безпечність харчової продукції – це єдиний показник якості за який відповідає система НАССР.

Поширені типові помилки під час впровадження НАССР.

Документи що підтверджують наявність на виробництві системи НАССР: організаційна структура НАССР; Наказ про затвердження робочої групи НАССР; затверджений перелік груп продукції, що виробляється; Наказ про сфери розповсюдження системи НАССР на конкретні групи продукції; Протоколи робочої групи НАССР.

Тема 2. Створення групи НАССР

Про створення робочої групи системи НАССР. Завдання впровадження Системи є формування організаційної й функціональної структури, що включає в себе фахівців, наділених певними обов'язками й повноваженнями. Визначення порядку її роботи й взаємодії з іншими підрозділами підприємства з питань, пов'язаним з безпекою харчової продукції.

Необхідні умови розроблення і впровадження системи контролю безпечності продукції на підприємстві. Створення робочої групи НАССР. Вимоги до керівника робочої групи. Функції команди з НАССР.

Матриця відповідальності в системі менеджменту якості організації. Документування ролей й відповідальності учасників робочого процесу.

Тема 3. Документи операторів ринку, що підтверджують якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів

Документи на продукти харчування, які повинні надаватися її покупцеві. Вимоги до інформації про продукцію. Національні нормативні вимоги до харчової продукції, що виробляється. Законодавчі вимоги до операторів ринку щодо вхідного контролю і простежуваності харчових продуктів. Як перевірити і оцінити сертифікати НАССР у постачальника.

Змістовний модуль 2. Практичні аспекти з впровадження системи НАССР

Тема 4. Правила побудови блок-схеми НАССР

Загальні поняття блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва. Блок-схема з приймання, зберігання та переміщення сировини на виробництво. Блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва. Блок-схема з приготування складної страви.

Тема 5. Практичний погляд на помилки з визначення ККТ

Аналіз термінології стандартів із безпечності харчових продуктів. Помилки під час проведення аналізування небезпечних чинників (принцип 1). Помилки під час визначення критичних контрольних точок (ККТ) (принцип 2). Типові ККТ і помилки під час встановлення їх критичних меж та процедур моніторингу (Принцип 3-4).

Тема 6. Перехресні забруднення і кольорове маркування інвентарю

Поняття та види перехресного забруднення. Джерела перехресного забруднення. Перехресне забруднення при нероздільному зберіганні та перетинанню сирих та оброблених харчових продуктів.

Способи запобігання перехресному забрудненню. Вимоги до персоналу для недопущення перехресного забруднення. Організація процесу. Управління упаковкою. Контроль повітря. Запобігання алергенному перехресному забрудненню. Запобігання хімічному перехресному забрудненню. Запобігання фізичному перехресному забрудненню.

Кольорове маркування інвентарю. Застосування професійного інвентарю різних кольорів. Система кольорового кодування.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 1. Практичний досвід з впровадження системи НАССР					
Тема 1. НАССР-дослідження операторів ринку з впровадження системи безпечності 1. Сім аксіом системи НАССР або загальноприйняті, безперечні твердження про систему НАССР. 2. Поширені типові помилки під час впровадження НАССР. 3. Документи що підтверджують наявність на виробництві системи НАССР.	2	Практичне заняття 1. «НАССР-дослідження продовольчої сировини і харчового продукту» Робота в групах. Опис харчового продукту та його цільове призначення Робота в групах. Рецептатура продукту і характеристика сировини	4	1. Застосування системи НАССР в Україні. 2. Користь від впровадження системи НАССР. 3. Визначення небезпечних факторів та заходів з контролю. 4. Обов'язковий порядок проведення аналізу небезпек. 5. Визначення ймовірності виникнення небезпечного фактору.	12
Тема 2. Практичний досвід зі створення групи НАССР (Крок 1). 1. Про створення робочої групи системи НАССР 2. Функції команди з НАССР 3. Матриця відповідальності в системі менеджменту якості організації	2	Практичне заняття 2. «Створення групи НАССР для операторів ринку» 1. Робота в групах. Ознайомитися із запропонованим варіантом Полодження групи НАССР. 2. Створити групу НАССР на обраному віртуальному підприємстві і розробити Положення для групи.	4	1. Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «член групи НАССР». 2. Функції команди. 3. Обов'язки членів робочої групи НАССР. 4. Діяльність робочої групи з впровадження НАССР	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>Тема 3. Документи операторів ринку, що підтверджують якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів (Лекція 3-4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Документи на продукти харчування, які повинні надаватися її покупцеві 2. Вимоги до інформації про продукцію 3. Національні нормативні вимоги до харчової продукції, що виробляється 4. Законодавчі вимоги до операторів ринку щодо входного контролю і простежуваності харчових продуктів 5. Як перевірити і оцінити сертифікати ХАССП у постачальника. 	4	<p>Практичне заняття 3. «Аналіз інформації про виробництво обраного харчового продукту»</p> <p>Робота в групах. За власним вибором або за пропозицією викладача обирається підприємство харчової галузі або ресторанного господарства. Вибирається харчовий продукт (страва). В роботі подається вся інформація стосовно технології виробництва даного продукту.</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Державна реєстрація потужності. 2. Документи, які підтверджують впровадження системи НАССР. 3. Які документи мають бути на харчоблоці, щоб заклад пройшов перевірку Держпродспоживслужби. 4. Про затвердження Змін до Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам. Наказ Мінекономіки України № № 142-22 21.01.2022 	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 2. Практичні аспекти з впровадження системи НАССР					
<p>Тема 4. Правила побудови блок-схеми НАССР (лекція 5-6)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні поняття блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва 2. Блок-схема з приймання, зберігання та переміщення сировини на виробництво 3. Блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва 4. Блок-схема з приготування складної страви 	2	<p>Практичне заняття 4. «НАССР-дослідження небезпечних ризиків під час виробництва обраного харчового продукту»</p> <p>Робота в групах. За власним вибором або за пропозицією викладача обирається підприємство харчової галузі або ресторанного господарства. Вибирається харчовий продукт (страва). Для виявлення та описання небезпечних чинників проводять їх повну ідентифікацію за всіма стадіями процесу згідно зі складеною блок-схемою.</p>	8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перевірка схеми виробничого процесу на виробництві. 2. Ідентифікація та оцінювання небезпечних чинників. 3. Правила побудови блок-схеми НАССР. 4. Особливості розроблення та впровадження системи НАССР в закладах освіти. 5. Особливості розроблення та впровадження системи НАССР для підприємств з первинного виробництва 	12
<p>Тема 5. Практичний погляд на помилки з визначення ККТ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз термінології стандартів із безпечності харчових продуктів 2. Помилки під час аналізування небезпечних чинників (принцип 1) 3. Помилки під час визначення критичних контрольних точок (ККТ) (принцип 2). 4. Типові ККТ і помилки під час встановлення їх критичних меж та процедур моніторингу (Принцип 3-4). 	4	<p>Практичне заняття 5. «Розроблення процедур моніторингу та встановлення коригуючих дій»</p> <p>Робота в групах. Розроблення процедур моніторингу та встановлення коригуючих дій для різних операторів ринку.</p> <p>Практичне заняття 6. «НАССР-дослідження плану НАССР для виробництва безпечного продукту»</p> <p>Робота в групах. Складання НАССР-плану для різних операторів ринку.</p>	4 4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте пояснення термінам «суттєвий небезпечний чинник» і «небезпечний чинник». 2. Оцінка ризику або просто їх класифікація. 3. Оцінка тяжкості наслідків окремого небезпечного чинника, яку інформацію можна використовувати? 4. Які види заходів керування можуть застосовуватися для зменшення ймовірності виникнення ризику? 	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Тема 6. Перехресні забруднення і кольорове маркування інвентарю 1. Поняття та види перехресного забруднення. 2. Способи запобігання перехресному забрудненню. 3. Кольорове маркування інвентарю	2	Практичне заняття 6. Підсумкове заняття. Підведення результатів робіт.	4	1. Як запобігти перехресному забрудненню в закладі громадського харчування 2. Перехресне забруднення в закладах HoReCa. 3. Як запобігти перехресному забрудненню продуктів харчування в закладі дошкільної освіти 4. Критерії запобігання забрудненню харчових продуктів.	12
Разом	16		32		72

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Практичний досвід з впровадження системи НАССР		
Тема 1. НАССР-дослідження операторів ринку з впровадження системи безпечності	Відвідування лекцій, практичних занять та захист виконання домашнього завдання (4 лекції та 4 заняття x 0,5 бала)	2,0
Тема 2. Практичний досвід зі створення групи НАССР (Крок 1). Тема 3. Документи операторів ринку, що підтверджують якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів	Виконання модульної контрольної роботи (1 робота x 35,0 балів)	35,0
Модульна контрольна робота 1		
Разом за модулем I:		37,0
Модуль 2. Практичні аспекти з впровадження системи НАССР		
Тема 4. Правила побудови блок-схеми НАССР.	Відвідування лекцій, практичних занять та захист виконання домашнього завдання (4 лекції та 4 заняття x 1 бала)	4,0
Тема 5. Практичний погляд на помилки з визначення ККТ	Виконання індивідуальних завдань (1 завдання x 10,0 бали)	9,0
Тема 6. Перехресні забруднення і кольорове маркування інвентарю	Виконання модульної контрольної роботи (1 робота x 35,0 балів)	20,0
Модульна контрольна робота 2		
Разом за модулем II:		33,0
Всього поточний контроль		70,0
Підсумковий контроль (залік)		30,0
Разом:		100,0

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки : навч. посіб. / Л. В. Кричковська, А. П. Белінська, В. В. Анан'єва та ін. Харків : НТУ «ХП», 2017. 98 с.
2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
3. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. Київ : ВЦ «Академія». 2015. 520 с.
4. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Растр-7, 2018. 400 с.
5. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини : навч. посіб. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2005. 70 с.
6. Тюрікова І. С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ : монографія. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2009. 237 с.
7. Тюрікова І., Сокіл А. НАССР як концепція забезпечення випуску безпечної продукції на соковому виробництві. The scientific heritage. (Budapest, Hungary). 2023. № 107 (107) (2023). Р. 119–123. OpenAire, Index Copernicus. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7673181> <<https://zenodo.org/record/7673181> #.YiTq3ZVxdi. (Дата звернення 20.08.2023).
8. Тюрікова І., Фесечко М. Використання принципів НАССР для забезпечення виробництва безпечного житнього хліба. Light industry and food industry: научний збірник «ИнтерКонф+». (30(143), 438–443. Index Copernicus. URL: <https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.02.2023.046>. (Дата звернення 20.08.2023).

Додаткові

9. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text (Дата звернення 20.08.2021).
10. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 1829/2003 від 22 вересня 2003 року про генетично модифіковані харчові продукти та корми: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_007-03#Text (Дата звернення 20.08.2021).
11. РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 852/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 29 квітня 2004 року про загальні правила для підприємств харчового сектору щодо гігієни харчових продуктів, з урахуванням певних правил: головна відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на виробника, а харчова безпека повинна забезпечуватися в усьому ланцюгу харчової продукції, починаючи з первинної виробничої фази. Цей Регламент вносить зміни до низки регламентів та директив ЄС: http://www.aau.org.ua/media/publications/1116/files/Manual-852-2004_2020_03_31_18_01_55_136192.pdf (Дата звернення 20.08.2021).
12. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a99#Text (Дата звернення 20.08.2023).

13. РЕГЛАМЕНТ № 854/2004 Европейського Парламенту і Ради ЄС об установленні особливих правил організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження, призначеної для споживання людиною в їжу:
https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a67#Text (Дата звернення 20.08.2023).
14. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі:
http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=4578%3A-iso-220002019-iso-220002018-idt&catid=122%3A2015-09-15-07-01-23&lang=uk; <https://iso-management.com/wp-content/uploads/2018/09/ISO-22000-2018.pdf> (для навчальних цілей) (Дата звернення 20.08.2023).
15. Закон України 771/97 Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (Дата звернення 20.08.2023).
16. Кодекс Аліментаріус : <https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/importExport/tsouz/docs/kodeksAlimFish.pdf> (Дата звернення 20.08.2023).

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки навчального процесу з навчальної дисципліни «НАССР-дослідження операторів ринку»

1. Комп'ютерна програма тестування знань здобувачів вищої освіти.
2. Дистанційний курс. Режим доступу:
<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3067>
3. Пакет програмних продуктів Microsoft Office^
 - MS PowerPoint;
 - MS Excel;
 - MS Word.