

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»**  
на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів», «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Тюрікова Інна Станіславівна**  
доктор технічних наук  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2798">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2798</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	полягає в одержанні студентами компетентностей, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі в процесі виготовлення харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO 9000 (управління якістю харчових продуктів) та ISO 22000 (управління безпекою харчових продуктів), чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури), забезпечення якості та безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів і чинних нормативно-технічних документів в Україні щодо безпеки та якості харчових продуктів.
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.);
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з

	підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 1 – екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з біології, хімії, фізики достатні для сприйняття категоріального апарату предмету, розуміння загальних процесів, що протікають в процесі оброблення і перероблення сировини в готовий продукт, знання технологій виробництва харчової продукції
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
Здатність працювати в міжнародному контексті	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції	Вміти проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне та кадрове забезпечення.
Здатність оцінювати безпеку харчової сировини і продукції на основі принципів НАССР	Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів.
Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.	Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1. Попередні кроки з впровадження системи безпечністю харчових</b>		
Тема 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи;	<b>Питання для самопідготовки:</b> 1. Історія створення системи НАССР. 2. Біла книга про безпеку харчових продуктів. Її особливості, мета створення.

	захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p>3. Вимоги до безпеки харчових продуктів викладені в Білій книзі.</p> <p>4. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки, розроблені в Україні.</p> <p>5. Вимоги щодо продовольчої безпеки, викладені в Загальному продовольчому Законі.</p>
Тема 2. Харчове законодавство України	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Вимоги щодо безпечності харчових продуктів, які регламентуються в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів».</p> <p>2. Основні положення Конституції України щодо безпечності харчових продуктів.</p> <p>3. Вимоги щодо безпеки харчових продуктів викладені в Законі України «Про захист прав споживачів».</p> <p>4. Основні положення Закону України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного забезпечення населення».</p>
Тема 3. Попередні кроки з впровадження системи НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Основні програми-передумовами для впровадження у ресторані.</p> <p>2. Основні програми-передумовами для впровадження у піцерії.</p> <p>3. Основні програми-передумовами для впровадження на хлібокомбінаті.</p> <p>4. Основні програми-передумовами для впровадження на кондитерській фабриці.</p>
<b>МОДУЛЬ II. Розроблення системи безпечності харчових продуктів та контроль її ефективності</b>		
Тема 4. Розроблення системи безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Вимоги до документації, передбаченої системою НАССР для первинного виробництва</p> <p>2. Документування системи НАССР на підприємствах харчової галузі</p> <p>3. Документування системи НАССР в закладах ресторанного господарства</p>
Тема 5. Принципи системи НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Вимоги до документації, передбаченої системою НАССР для первинного виробництва</p> <p>2. Документування системи НАССР на підприємствах харчової галузі</p> <p>3. Документування системи НАССР в закладах ресторанного господарства</p>
Тема 6. Технологічні процеси на виробництві за вимогами НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Розроблення блок-схеми для первинного виробництва</p> <p>2. Розроблення блок-схеми для підприємства харчової галузі: молокозавод, хлібокомбінат, кондитерська фабрика</p>

	результатів практичних завдань; тестування	3. Розроблення блок-схеми страв для в закладів ресторанного господарства
Тема 7.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Перевірка дієвості плану НАССР. 2. Вимоги до документації, що розробляється в системі НАССР. 3. Процедура моніторингу НАССР-плану 4. Виникнення хімічних та фізичних небезпек і від чого вони залежить 5. Виникнення біологічних небезпек і від чого вони залежить
Тема 8.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Основні повноваження компетентного органу у сфері державного контролю. 2. Основні права оператора ринку під час здійснення заходів державного контролю. 3. Заходи державного контролю, які здійснюються без/з попередженням (повідомленням) оператора ринку. 4. Установи, які можуть здійснюватись лабораторні дослідження для цілей державного контролю

### Інформаційні джерела

1. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво “Растр-7”, 2018. 400 с.
2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. - Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
3. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237 с.
4. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с.
5. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). UBR: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/>. (Дата звернення 20.08.2021).
6. Codex Alimentarius. Междунродные стандарты на пищевые продукты. UBR: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.08.2021).
7. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ “Академія”. 2015. 520 с.
8. Никифорова, Т.Е. Биологическая безопасность продуктов питания: учеб. пособие / Т.Е. Никифорова; ГОУ ВПО Иван. гос. хим.-технол.ун-т.- Иваново, 2009. 179 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Методи навчання

- Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати, метод кайдзен)
- Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
- Комп'ютерно-орієнтовані методи (скрайбінг)
- Дослідницькі методи (міні-дослідження)

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (3,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3 бали); тестування (9,0 балів); виконання індивідуальних завдань (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3,0 бали)	40
Модуль 2. (теми 4-5) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (15,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); тестування (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (5,0 бал)	60
Підсумковий контроль (залік)	100

## Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Методи контролю якості продукції в галузі»

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