

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 2023-2024 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, професор,
професор кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

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

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.);
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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
Базові знання	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
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<ul style="list-style-type: none"> • Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. • Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. • Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі • Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.
Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки • Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. • Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. • Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. Попередні кроки з впровадження системи безпечністю харчових		
Тема 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Історія створення системи НАССР. Біла книга про безпеку харчових продуктів. Її особливості, мета створення. Вимоги до безпеки харчових продуктів викладені в Білій книзі. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки, розроблені в Україні. Вимоги щодо продовольчої безпеки, викладені в Загальному продовольчому Законі.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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	Вимоги щодо безпечності харчових продуктів, які регламентуються в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Основні положення Конституції України щодо безпечності харчових продуктів. Вимоги щодо безпеки харчових продуктів викладені в Законі України «Про захист прав споживачів». Основні положення Закону України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного забезпечення населення».
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	Основні програми-передумовами для впровадження у ресторані. Основні програми-передумовами для впровадження у піцерії. Основні програми-передумовами для впровадження на хлібокомбінаті. Основні програми-передумовами для впровадження на кондитерській фабриці.
МОДУЛЬ II. Розроблення системи безпечності харчових продуктів та контроль її ефективності		
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	Вимоги до документації, передбаченої системою НАССР для первинного виробництва Документування системи НАССР на підприємствах харчової галузі Документування системи НАССР в закладах ресторанного господарства
Тема 5. Послідовність етапів впровадження системи НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Вимоги до документації, передбаченої системою НАССР для первинного виробництва Документування системи НАССР на підприємствах харчової галузі Документування системи НАССР в закладах ресторанного господарства
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 результатів практичних завдань; тестування	Розроблення блок-схеми для первинного виробництва Розроблення блок-схеми для підприємства харчової галузі: молокозавод, хлібокомбінат, кондитерська фабрика Розроблення блок-схеми страв для в закладів ресторанного господарства
Тема 7. Аналіз небезпечних факторів та критичні точки контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи;	Перевірка дієвості плану НАССР. Вимоги до документації, що розробляється в системі НАССР. Процедура моніторингу НАССР-плану

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Виникнення хімічних та фізичних небезпек і від чого вони залежить Виникнення біологічних небезпек і від чого вони залежить
Тема 8. Загальні вимоги до здійснення державного контролю операторів ринку	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Основні повноваження компетентного органу у сфері державного контролю. Основні права оператора ринку під час здійснення заходів державного контролю. Заходи державного контролю, які здійснюються без/з попередженням (повідомленням) оператора ринку. 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. 237с.
4. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, кксенобіотики, 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. Международные 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. Тюрікова І.С., Сокіл А.А. НАССР як концепція забезпечення випуску безпечної продукції на соковому виробництві. The scientific heritage. (Budapest, Hungary). 2023. No 107 (107) (2023). P. 119-123. DOI: 10.5281/zenodo.7673181, https://zenodo.org/record/7673181#.Y_iTq3ZBxdi

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
2. Дистанційний курс. Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1774>
3. Пакет програмних продуктів: Microsoft Office, MS PowerPoint; MS Word.

Методи навчання

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

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 в базі патентів України.

• 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/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (2,5 бали); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань та захист виконання домашнього завдання (2,5 балів); виконання індивідуальних завдань (5,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 4-8) відвідування занять (2,5 бали); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань та захист виконання домашнього завдання (2,5 балів); виконання індивідуальних завдань (5,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни

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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з можливістю повторного складання незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни