

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«НАССР-дослідження операторів ринку»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма	«Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр
Курс та семестр вивчення	1 курс 2 семестр
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Тюрікова Інна Станіславівна
д.т.н., професор, професор
кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

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	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3067

Описання навчальної дисципліни

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.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції - 16 год., Практичні заняття – 32 год., самостійна робота – 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та он-лайн, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота. Підсумковий контроль - залік
Базові знання	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

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 планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі • Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів. • Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.
Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> • Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. • Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. • Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. • 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. Практичний досвід з впровадження системи НАССР		
Тема 1. НАССР-дослідження операторів ринку з впровадження системи безпеки	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Застосування системи НАССР в Україні. Користь від впровадження системи НАССР. Визначення небезпечних факторів та заходів з контролю. Обов'язковий порядок проведення аналізу небезпек. Визначення ймовірності виникнення небезпечного фактору.
Тема 2. Практичний досвід зі створення групи НАССР (Крок 1).	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «член групи НАССР». Функції команди. Обов'язки членів робочої групи НАССР. Діяльність робочої групи з впровадження НАССР
Тема 3. Документи операторів ринку, що підтверджують якість і безпеку	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи	Державна реєстрація потужності. Документи, які підтверджують впровадження системи НАССР.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
продовольчої сировини і харчових продуктів	роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Які документи мають бути на харчоблоці, щоб заклад пройшов перевірку Держпродспоживслужби. 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
Модуль 2. Практичні аспекти з впровадження системи НАССР		
Тема 4. Правила побудови блок-схеми НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Перевірка схеми виробничого процесу на виробництві. Ідентифікація та оцінювання небезпечних чинників. Правила побудови блок-схеми НАССР. Особливості розроблення та впровадження системи НАССР в закладах освіти. Особливості розроблення та впровадження системи НАССР для підприємств з первинного виробництва
Тема 5. Практичний погляд на помилки з визначення ККТ	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; підсумкове тестування за I модулем	Дайте пояснення термінам «суттєвий небезпечний чинник» і «небезпечний чинник». Оцінка ризику або просто їх класифікація. Оцінка тяжкості наслідків окремого небезпечного чинника, яку інформацію можна використовувати? Які види заходів керування можуть застосовуватися для зменшення ймовірності виникнення ризику?
Тема 6. Перехресні забруднення і кольорове маркування інвентарю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Як запобігти перехресному забрудненню в закладі громадського харчування Перехресне забруднення в закладах HoReCa. Як запобігти перехресному забрудненню продуктів харчування в закладі дошкільної освіти Критерії запобігання забрудненню харчових продуктів.

Інформаційні джерела

1. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, кксенобіотики, харчові добавки : навч. посіб. / Л. В. Кричківська, А. П. Белінська, В. В. Анан'єва та ін. Харків : НТУ «ХП», 2017. 98 с.
2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практ. 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. 237с.
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><[#.YiTq3ZBxdi](https://zenodo.org/record/7673181). (Дата звернення 20.08.2023).
8. Тюрікова І., Фесечко М. Використання принципів НАССР для забезпечення виробництва безпечного житнього хліба. Light industry and food industry: научный сборник «ИнтерКонф+». (30(143), 438–443. Index Copernicus. URL: <https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.02.2023.046>. (Дата звернення 20.08.2023).

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
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 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 (4 бали); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань та захист виконання домашнього завдання (8 балів); виконання індивідуальних завдань (5,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	37
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань та захист виконання домашнього завдання (3 бали); виконання індивідуальних завдань (5,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	33
Підсумковий контроль (ПМК)	30
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	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>
2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentскиy-ombudsmen>
3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf