

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 ДЛЯ ХАРЧОВИХ І РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Дисципліна загально-університетського вибору
Спеціальність	для всіх спеціальностей
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

**Тюрікова Інна Станіславівна**  
 доктор технічних наук, доцент,  
 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">http://www2.el.puet.edu.ua</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	полягає в формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції, основаних на принципах НАССР; гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним; застосування належних гігієнічних практик упродовж харчового ланцюга; методів ідентифікації небезпечних факторів та оцінки їх ризиків для споживачів; розроблення та впровадження загальної системи управління виробництвом з метою гарантованого випуску безпечної продукції.
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 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 – ПМК (залік)
<b>Базові знання</b>	«Мікробіологія харчових виробництв» та професійно орієнтованих дисциплін «Технологія галузі»
<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>	
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
Здатність працювати в команді.	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
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
Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів</b>		
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	<b>Питання для самопідготовки:</b> 1. Історія створення системи НАССР. 2. Біла книга про безпеку харчових продуктів. Її особливості, мета створення. 3. Вимоги до безпеки харчових продуктів викладені в Білій книзі. 4. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки, розроблені в Україні. 5. Вимоги щодо продовольчої безпеки, викладені в Загальному продовольчому Законі.
Тема 2. Нове харчове законодавство України	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. Вимоги щодо безпеки харчових продуктів, які регламентуються в Законі України «Про безпеку та якість харчових продуктів». 2. Основні положення Конституції України щодо безпеки харчових продуктів.

		<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. Небезпечні фактори в харчових продуктах та їх простежуваність	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. Зацікавленість споживачів від існування системи відстежування.</p> <p>2. Зацікавленість Уряду країни в існуванні системи відстежування.</p> <p>3. Який інтерес має промисловість від існування системи відстежування?</p>
Тема 4. 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 НАССР та контроль її ефективності</b>		
Тема 5. Розроблення системи НАССР на виробництві	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 розташування консервного підприємства та внутрішніх приміщень.</p> <p>2. Вимоги до розташування закладу ресторанного господарства та його внутрішніх приміщень.</p> <p>3. Належні гігієнічні практики.</p> <p>4. Належна виробнича практика.</p> <p>5. Належна сільськогосподарська практика.</p>
Тема 6. Логічна послідовність впровадження 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 7. Розроблення блок-схеми технологічного процесу на виробництві	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. Розроблення блок-схеми для первинного виробництва</p> <p>2. Розроблення блок-схеми для підприємства харчової галузі: молокозавод, хлібокомбінат, кондитерська фабрика</p> <p>3. Розроблення блок-схеми страв для в закладів ресторанного господарства</p>
Тема 8. Визначення ймовірності виникнення небезпечних	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Виникнення фізичних небезпек і від чого вони залежить</p>

факторів на виробництві	самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	2. Виникнення хімічних небезпек і від чого вони залежить 3. Виникнення біологічних небезпек і від чого вони залежить
Тема 9. Розроблення плану НАССР на підприємстві	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 10. 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	<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. 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.
2. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237 с.
3. 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.
4. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). UBR: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/>. (Дата звернення 20.08.2021).
5. Codex Alimentarius. Міждунвродные стандарти на пищевые продукты. UBR: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.08.2021).

### 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 1-4) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 8,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4 бали); тестування (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (4,0 бали)	40
Модуль 2. (теми 5-10) відвідування занять (6,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (12,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6 балів); тестування (9,0 балів); виконання індивідуальних завдань (11,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (6,0 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