

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР »

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності,	181 Харчові технології / 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
тип і назва освітньої програми	<i>ОПП: Харчові технології / Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i>
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: ТЮРИКОВА Інна, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: inna.tiurikova@pdaa.edu.ua , yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ з безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; в одержанні компетентностей, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі для виробництва харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів і чинних нормативно-технічних документів в Україні щодо безпеки та якості харчових продуктів.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. <i>спеціальні:</i> СК. Здатність організувати систему забезпечення якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.
Результати навчання	РН. Володіти та використовувати професійно-профільовані знання в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів для розроблення і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності під час виробництва харчової продукції.
Методи навчання	- словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; - наочні методи: ілюстрування, демонстрування; - практичні методи: практичні завдання, робота з нормативно-законодавчою базою; - проблемно-пошуковий; - інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій.

Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Харчове законодавство України</p> <p>Тема 2. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів</p> <p>Тема 3. Основні принципи управління безпечністю харчових продуктів</p> <p>Тема 4. Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах</p> <p>Тема 5. Біологічні небезпечні фактори.</p> <p>Тема 6. Хімічні небезпечні фактори. Алергени.</p> <p>Тема 7. Фізичні небезпечні фактори.</p> <p>Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів); виконання лабораторних робіт та їх захист (денна форма – 40 балів, заочна форма – 20 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 18 балів, заочна форма – 56 балів); контрольна робота (підсумкова) (денна форма – 18 балів, заочна форма – 18 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. 5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>«Інноваційні технології харчових виробництв», «Крафтові технології», «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Сучасні технології зберігання харчової продукції».</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Презентації, нормативно-правова і законодавча база</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник/ Якубчак О. М., Таран Т.В. ЦП.: «Компринт», 2019. 206 с. 2. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, кксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с. 3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О.

	<p>Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.</p> <p>4. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво «Растр-7», 2018. 400 с.</p> <p>5. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237 с.</p> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <p>1. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2015. 22 с.</p> <p>2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 30 с.</p> <p>3. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.</p> <p style="text-align: center;"><i>Інформаційні ресурси</i></p> <p>1. Аналіз законодавства в системі безпеки та якості харчових продуктів. URL: https://certificant.org/uk/analiz-zakonodavstva-v-sistemi-bezpeki-ta-yakosti-xarchovix-produktiv/ (дата звернення: 30.08.2023).</p> <p>2. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). URL: http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/. (дата звернення: 30.08.2023).</p>
Рік введення	2023