

## навчальної дисципліни « Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів »

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Трудовісткість	Загальна кількість годин – 135. Кількість кредитів – 4,5.
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) ✉: <a href="mailto:inna.tiurikova@pdaa.edu.ua">inna.tiurikova@pdaa.edu.ua</a> , <a href="mailto:yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua">yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua</a> Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna</a>
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової промисловості в процесі виготовлення харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю та безпекою харчових продуктів), чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика), забезпечення якості та безпеки харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів, законодавчих актів України та чинних нормативно-технічних документів у галузі 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 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів підчас впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів.
Результати	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи

<b>Навчання</b>	у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.
<b>Методи навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- словесні методи: лекція, розповіді-пояснення;</li> <li>- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;</li> <li>- практичні методи: практичні завдання, робота з нормативно-законодавчою базою;</li> <li>- проблемно-пошуковий;</li> <li>- інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій.</li> </ul>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1. Вступ. Проблема забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення</p> <p>Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції</p> <p>Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю</p> <p>Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів</p> <p>Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю підприємствах харчової галузі</p> <p>Тема 6. Принципи загального управління якістю</p> <p>Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів</p> <p>Тема 8. Сертифікація систем якості та безпечності харчових продуктів</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 14 балів); виконання практичних робіт та їх захист (денна форма – 42 бали, заочна форма – 33 бали); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 22 бали, заочна форма – 21 бал); контрольна робота (підсумкова) (заочна форма – 12 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю: екзамен.</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за</b>	Ділова іноземна мова, Інноваційні технології харчових виробництв, Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів, Технологія органічних харчових продуктів, Крафтові технології.

потреби)	
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, нормативно-законодавча база
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управління якістю переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / О.В.Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, О.І. Черевко. Харків : «Еспада». 2006. 296 с.</li> <li>2. Гуменюк Г.Д, Кійко В.В., Янчик М.В. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та в Європейському союзі: навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 206 с.</li> <li>3. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. [Чинний від 2016-01-10]. Київ, 2016. 22 с. (інформація та документація)</li> <li>4. ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування. [Чинний від 2016-06-15]. Київ, 2016. 23 с. (інформація та документація)</li> <li>5. ДСТУ ISO 19011:2012. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління. [Чинний від 2012-06-20]. Київ, 2012. 24 с. (інформація та документація)</li> <li>6. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. [Чинний від 2019-06-27]. Київ, 2019. 30 с. (інформація та документація)</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці : ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.</li> <li>2. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ. Монографія. Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2009. 186 с.</li> <li>3. William H. Sperber. Ph.D., and Richard F. Stier. Happy 50th Birthday to HACCP: Retrospective and Prospective//Food Safety Mag. 2009/2010. 42-46 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз законодавства в системі безпеки та якості харчових продуктів. URL: <a href="https://certificant.org/uk/analiz-zakonodavstva-v-sistemi-bezpeki-ta-yakosti-xarchovix-produktiv/">https://certificant.org/uk/analiz-zakonodavstva-v-sistemi-bezpeki-ta-yakosti-xarchovix-produktiv/</a> (дата звернення: 30.08.2023).</li> <li>2. Кондратенко О. Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості в Україні. Гуманітарний вісник Запорізької державної інженерної академії. 2019. DOI: <a href="https://doi.org/10.30839/2072-7941.2019.189117">https://doi.org/10.30839/2072-7941.2019.189117</a>. (дата звернення: 30.08.2023).</li> <li>3. Ільченко Н.В., Кошеленко С.В., Одінцов О.М. Забезпечення розвитку системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів регіонального агропромислового кластеру. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки Випуск 53. <a href="https://doi.org/10.24025/2306-4420.0.53.2019.171414">https://doi.org/10.24025/2306-4420.0.53.2019.171414</a>. URL: <a href="https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/1615/1/5.pdf">https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/1615/1/5.pdf</a>. (дата звернення: 30.08.2023).</li> <li>4. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). URL: <a href="http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/">http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/</a>. (дата звернення: 30.08.2023).</li> </ol>
Рік введення	2023