	СИЛАБУС **навчальної дисципліни** **«БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР»**
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Спеціальність 181 Харчові технології *ОПП Харчові технології* Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва *ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	II курс, III семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	Кравченко Оксана, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва oksana.kravchenko@pdau.edu.ua +380509386735 https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Сформувати у здобувача вищої освіти достатнього рівня знань щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами виробництва безпечної продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.
Компетентності	Здатність використовувати законодавство України та Європейського Союзу, щодо виробництва і переробки з отриманням якісної та безпечної продукції на основі принципів НАССР; організовувати та управляти системами контролю якості та безпечності технологічних процесів виробництва сировини та отримання харчових продуктів
Результати навчання	РН. Вміти впроваджувати системи управління якістю та безпечністю виробництва сировини та харчових продуктів на основі принципів НАССР.
Методи навчання	*Словесні методи* (лекція, розповідь пояснення); *наочні методи* (спостереження, демонстрування); *практичні методи* (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); *дослідницький; методи самостійної роботи вдома.*

Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів. Тема 2. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості та безпечності харчової продукці. Тема 3. Методи оцінки і контролю якості продукції Тема 4. Сучасні європейські тенденції щодо вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції. Тема 5. Особливості розробляння та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог НАССР.
Стратегія оцінювання результатів навчання	*Форми поточного контролю знань:* присутність на лекціях та опитування (32 бали для денної форми навчання; 8 балів для заочної форми навчання); виконання практичних робіт та їх захист (48 балів для денної форми навчання; 16 балів для заочної форми навчання); виконання та захист завдань самостійної роботи (20 балів для денної форми навчання; 30 балів для заочної форми навчання); виконання та захист контрольної роботи (46 балів для заочної форми навчання). Форма семестрового контролю – залік.
Політика навчальної дисципліни	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). Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з

	документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Навчальні дисципліни, яка передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми: Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва, Інноваційні технології переробки продукції тваринництва, Технологія виробництва кормів і кормових добавок, Підприємництво.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані джерела інформації	**Основні** 1. 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.Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів. Збірник інформаційних матеріалів/В..Бащинський, М.П.Остапюк, О.С.Семенчук. К.:ТОВ «Ветінформ».2009.327 с. 3. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с. 4. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів:навч.посіб./.К.: НУХТ, 2017. 146 с. **Допоміжні** 5. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с. 6. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: навч.посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 368 с. 7. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР: посіб. / Г.Василенко та ін. Міжн. Інст.. безпеч.та якості харч.прод. Київ, проект Твінніг UA08/PCA/HE/15 "Підтримка української ветеринарної служби щодо підсилення правових та технічних аспектів системи контролю за безпечністю харчових продуктів", Київ, 2011. 236 с. 8. Управління якістю продукції.:навч.-метод..посібник / О.М. Попов, О.М. Венгер. Запоріжжя:ЗДІА, 2009. 90 с. 9. Nordenskjöld, Jenni. Implementation of a quality management system in food production. Uppsala 2012. 38 с.

	Інформаційні ресурси 10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. 11.Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, № 12, ст.95). 12. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2015, № 14, ст.96) із змінами, внесеними згідно із Законом № 2740-VIII від 06.06.2019, ВВР, 2019, № 28, ст.116). 13. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (OB L 031 01.02.2002, с. 1). 14. Угода про про технічні бар'єри в торгівлі (Додаток 1А до Угоди про заснування Світової організації торгівлі). 15. Угода про застосування санітарних і фітосанітарних заходів (Додаток 1А до Угоди про заснування Світової організації торгівлі). 16. Журнал *Food-Control*. URL: https://www.sciencedirect.com/journal/food-control. 17. Tomasevic, I., Kovačević, D. Bursać, Jambrak, A. Režek, Zsolt, S., Dalle Zotte, A., Martinović, A., Prodanov, M., Bartosz, S., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., **Kravchenko,** O., & Djekic, I. (2020). Comprehensive insight into the food safety climate in Central and Eastern Europe. *Food control*, 114. doi:10.1016/j.foodcont.2020.107238. 18. Tomasevic I., Kovačević D.B., Jambrak A.R., Szendrő K., Zotte A.D., Prodanov M., Sołowiej B., Sirbu A., Subić J., Roljević S., Semenova A., Kročko M., Duckov V., Getya A., **Kravchenko O**., Djekic I. (2020). Validation of novel food safety climate components and assessment of their indicators in Central and Eastern European food industry. *Food Control,* Volume 117, November 2020,107357. doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107357.
Рік введення	2024