

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(обов'язкова фахова навчальна дисципліна)

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
З ОСНОВАМИ НАССР

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Оксана КРАВЧЕНКО,
професор кафедри харчових технологій,
кандидат сільськогосподарських наук, доцент





Гарант ОПП
Ніна БУДНИК,
завідувач кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Полтава
2022 р.н.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Обов'язкова фахова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кравченко Оксана , к.с.г.н., доцент Контакти: ауд. 432, навчальний корпус 4  : oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua  : 0509386735, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології <i>Харчові технології</i>
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з навчальних дисциплін: технологія жирів та жирозамінників, технологія консервування плодів та овочів, технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів, технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технологія цукру та кондитерських виробів

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: з забезпечення достатнього рівня теоретичних та практичних знань щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами якості; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; принципів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; визначення показників якості та безпечності продукції; оцінки якості продукції; моніторингу якості продукції; основних принципів систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2005, ДСТУ ISO 22000:2007, НАССР); порядку створення систем якості та безпечності харчових продуктів.

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
Програмні результати навчання:	
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів.

Тема 2. Загальні підходи у питаннях забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Тема 3. Системи управління якістю продукції.

Тема 4. Сучасні системи менеджменту якості, моніторинг якості.

Тема 5. Харчова безпека, розробка системи НАССР.

Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Денна форма навчання			
	181ХТ_бд_2022 [1]			
	усього	у т.ч.		
Лекції		Практичні заняття	Самостійна робота	
Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів.	21	4	6	11
Тема 2. Загальні підходи у питаннях забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	21	4	4	13
Тема 3. Системи управління якістю продукції.	21	2	2	17
Тема 4. Сучасні системи менеджменту якості, моніторинг якості.	21	2	2	17
Тема 5. Харчова безпека, розробка системи НАССР.	21	4	6	11
Усього годин	105	16	20	69

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Ведення конспекту лекцій	Виконання практичних занять та їх захист	Захист завдань самостійної роботи	
ПРН 1	10	16	8	34
ПРН 10	11	16	6	33
ПРН 15	11	16	6	33
Разом	32	48	20	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання практичних робіт та їх захист	захист завдань самостійної роботи	
Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів	8	12	4	24
Тема 2. Загальні підходи у питаннях забезпечення якості та безпечності харчових продуктів	8	12	4	24
Тема 3. Системи управління якістю продукції	4	4	4	12
Тема 4. Сучасні системи менеджменту якості, моніторинг якості	4	4	4	12
Тема 5. Харчова безпека, розробка системи НАССР	8	16	4	28
Разом	32	48	20	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

Здобувачі вищої освіти отримують:

- за ведення конспекту лекцій по 2 бали за кожну академічну годину лекції;
- за виконання практичних робіт та їх захист – по 2 бали за кожну академічну годину.

Захист завдань самостійної роботи:

4 бали	надана повна та вичерпна відповідь на питання та уточнюючі питання викладача
3 бали	розкрита відповідь в неповному обсязі, наявні окремі неточності чи недоліки в уточненні окремих позицій
2 бали	неповне розкриття питань самостійної роботи чи відсутність відповіді на одне питання
1 бал	поверхнева характеристика питань

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100- бальною шкалою	Оцінка за 4- бальною шкалою	Оцінка за 2- бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 105 год.

Кількість кредитів – 3,5

Форма семестрового контролю – залік

Політика навчальної дисципліни.

Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття та активно на них працювати і систематично засвоювати навчальний матеріал. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Використання телефонів і комп'ютерних засобів дозволяється лише для виконання завдань викладача та при проведенні он-лайн тестування.

Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог до здобувача при вивченні дисципліни «Технологія харчових продуктів з гідробіонтів» та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

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.Остапук, О.С.Семенчук. К.:ТОВ «Ветінформ».2009.327 с.

3. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.

4. Королук 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, проєкт Твінніг UA08/РСА/НЄ/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 мережі Інтернет

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. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вп> (дата звернення: 07.08.2022).

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) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text> (дата звернення: 07. 08. 2022).

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). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text> (дата звернення: 07.08.2022).

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 (ОВ L 031 01.02.2002, с. 1). URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text (дата звернення: 10.08. 2022).

14. Угода про про технічні бар'єри в торгівлі (Додаток 1А до Угоди про заснування Світової організації торгівлі).URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_008#Text (дата звернення: 10.08. 2022).

15. Угода про застосування санітарних і фітосанітарних заходів (Додаток 1А до Угоди про заснування Світової організації торгівлі).URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006#Text (дата звернення: 10.08. 2022).

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. URL:<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713520301547>

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.URL:<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713520302735?via%3Dihub>.