

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР

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

Розробник

Тюрікова Інна –
професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор






Гарант ОПП
Сукманов Валерій –
професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор,
Заслужений діяч науки і техніки України,
лауреат Державної премії України в галузі науки і
техніки



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ПРИНЦИПІВ НАССР
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова фахова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<p>Викладач: Інна Тюрікова, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор</p> <p>Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А</p> <p> : inna.tiurikova@pdaa.edu.ua,</p> <p> : +380509582693</p> <p>Сторінки викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з навчальних дисциплін: «Інноваційні технології харчових виробництв», «Крафтові технології», «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Сучасні технології зберігання харчової продукції»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти необхідної сукупності теоретичних знань в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів та принципів державної політики щодо безпеки та якості харчових продуктів; вміння визначати ризики та небезпеки під час виробництва харчових продуктів, та шляхи зниження контамінантів у продовольчій сировині та харчових продуктах.

Компетентності:	
загальні	спеціальні
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.	Здатність організувати систему забезпечення якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.

Програмні результати навчання:

РН Д. 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.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назва теми	Кількість годин							
	Денна форма (181ХТ мд 2022)				Заочна форма (181ХТ мз 2022[1](л.н.))			
	усьо го	у тому числі			усьо го	у тому числі		
		л	л	с.р.		л	л	с.р.
Тема 1. Харчове законодавство України	16	2	4	10	16	2	2	12
Тема 2. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів	16	2	4	10	16	2	-	14
Тема 3. Основні принципи управління якістю харчових продуктів	16	2	4	10	14	-	-	14
Тема 4. Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах	12	2	-	10	18	2	2	14
Тема 5. Біологічні небезпечні фактори.	16	2	4	10	14	-	-	14
Тема 6. Хімічні небезпечні фактори. Алергени.	16	2	4	10	14	-	-	14
Тема 7. Фізичні небезпечні фактори.	14	2	2	10	14	-	-	14
Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР. Підсумкове заняття	14	2	2	10	14	-	-	14
Разом	120	16	24	80	120	6	4	110

Форми контролю результатів навчання *

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх зміст	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Денна форма навчання					
РН Д	16	48	18	18	100
Заочна форма навчання					
РН Д	6	20	56	18	100

* - для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	Підсумкова контрольна робота	Разом	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	Підсумкова	Разом
Тема 1. Харчове законодавство України	2	8 (4x2)	2	-	10	2	10	7	-	19
Тема 2. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів	2	8 (4x2)	2	-	8	2	-	7	-	9
Тема 3. Основні принципи управління якістю харчових продуктів	2	8 (4x2)	2	-	10	-	-	7	-	7
Тема 4. Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах	2	-	4	-	10	2	10	7	-	19
Тема 5. Біологічні небезпечні фактори.	2	8 (4x2)	2	-	10	-	-	7	-	7
Тема 6. Хімічні небезпечні фактори. Алергени.	2	8 (4x2)	2	-	10	-	-	7	-	7
Тема 7. Фізичні небезпечні фактори.	2	4 (2x2)	2	-	16	-	-	7	-	7
Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР. Підсумкове заняття	2	4 (2x2)	2	-	6	-	-	7	-	7
Підсумкова контрольна робота	-	-	-	18	18	-	-	-	18	18
Разом	16	48	18	18	100	6	20	56	18	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання

- опитування (0-2,0 бали) (здобувачі денної та заочної форм навчання отримують: 0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками; 1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь);
- виконання лабораторних робіт та їх захист:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання) (здобувачі денної та заочної форм навчання отримують: 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал – розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи).

Підсумкова контрольна робота

Денна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-6,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
6,1-12,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
12,1-18,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

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). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. 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.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

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, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с.
3. 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.
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.
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.

Допоміжні

1. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. - К.: ДП “ УкрНДНЦ”, 2015. 22 с.
2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. К.: ДП “ УкрНДНЦ”, 2019. 30 с.
3. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). UBR: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/>. (Дата звернення 20.08.2022).
2. Аналіз законодавства в системі безпеки та якості харчових продуктів. URL: <https://certificant.org/uk/analiz-zakonodavstva-v-sistemi-bezpeki-ta-yakosti-xarchovix-produktiv/>.