

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та  
 туристичного бізнесу  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«НАССР для рестораних і харчових технологій»**

на 2021-2022 навчальний рік

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Курс та семестр вивчення | 4 курс                                      |
| Освітня програма         | Дисципліна загальноуніверситетського вибору |
| Ступінь вищої освіти     | бакалавр                                    |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Тюрікова Інна Станіславівна**

д.т.н., доцент,

доцент

кафедри технологій харчових

виробництв і ресторанного господарства

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон           | +38-050-958-26-93  |
| Електронна адреса            | tyurikovainna@gmail.com  |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>  |
| Консультації                 | очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a><br>он-лайн: електронною поштою, пг-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>  |

**Описання навчальної дисципліни**

|   |   |
|---|---|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>        | вивчення теоретичних основ з управління якістю та безпекою харчових продуктів, одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі та закладах ресторанного господарства у процесі виготовлення харчової продукції   |
| <b>Тривалість</b>                                 | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 14 год., практичні заняття – 26 год., самостійна робота – 110 год.)   |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом   |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота<br>Підсумковий контроль - залік   |
| <b>Базові знання</b>                              | Наявність знань зі стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи та управління якістю, мікробіології харчових виробництв, основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, методів контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень, що викладаються у заклада вищої освіти. |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська  |

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

| <b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>   |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</li> <li>• Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>• Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>• Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>• Здатність працювати в команді.</li> <li>• Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</li> <li>• Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджува-ти сучасні системи менеджменту.</li> </ul>  |  |
| <b>Програмні результати навчання</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• нати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. <span style="float: right;">З</span></li> <li>• иявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. <span style="float: right;">В</span></li> <li>• рганізовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. <span style="float: right;">О</span></li> <li>• ідвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. <span style="float: right;">П</span></li> <li>• роводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. <span style="float: right;">П</span></li> <li>• проваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. <span style="float: right;">В</span></li> <li>• Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. <span style="float: right;">В</span></li> </ul> |  |

**Тематичний план навчальної дисципліни**

| Назва теми  | Види робіт  | Завдання самостійної роботи у розрізі тем   |
|---|---|---|
| <b>Модуль 1. Теоретичні та методологічні основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</b> |   |   |
| Тема 1. Вступ.<br>Проблема якості і безпеки харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення          | Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів                  | Переваги від підвищення якості для споживачів, підприємств, суспільства.<br>Фактори якості продукції. Стадії життєвого циклу.<br>Створення інтегрованих систем управління якістю в державах світу.<br>Премії в сфері якості |
| Тема 2.<br>Стандартизація в управлінні якістю і   | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання | Загальні та відмінні принципи стандартизації в Україні та інших країнах Європейського союзу.  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| безпекою харчової продукції   | самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування   | Переваги міжнародної стандартизації.<br>Гармонізація стандартів з управління якістю з міжнародними   |
| Тема 3. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів                                 | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування   | Сучасні підходи до функціонування систем якості.<br>Досвід управління якістю в різних країнах світу.<br>Доцільність впровадження систем управління якістю.   |
| <b>Модуль 2. <i>Впровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></b> |   |  |
| Тема 4. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю                         | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування   | Елементи та функції систем якості продукції.<br>Процесний підхід до систем управління якістю.<br>Політика і цілі у сфері якості.<br>Управління системами і процесами.<br>Документальне підтвердження систем управління якістю.   |
| Тема 5. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів                                     | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування   | Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС,<br>Переваги впровадження системи НАССР в Україні.<br>Планування та випуск безпечної продукції.<br>Загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус.   |
| Тема 6. Роль приватних систем   | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування                                      | Управління харчовою продукцією за системою GMP.<br>Вимоги до виробників харчових продуктів.<br>НАССР і міжнародна торгівля.<br>Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів при впровадженні системи якості |
| Тема 7. Впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства                         | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота. | Основні етапи впровадження системи НАССР.<br>Настанови щодо самооцінювання під час впровадженні системи якості.<br>Сертифікація системи НАССР.<br>Порядок проведення сертифікації системи НАССР.<br>Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР.       |

### Інформаційні джерела

#### Основна

1. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Б ездона С. М. – Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ «Академія». 2015. 520 с.

3. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів : Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
4. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. - К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2017. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи в базі патентів України.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:  
<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт   | Максимальна кількість балів |
|--|-----------------------------|
| Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (9,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); захист виконання домашнього завдання (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (9,0 бали)   | 40                          |
| Модуль 2. (теми 4-7) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (9,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); захист виконання домашнього завдання (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (9,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів) | 50                          |
| Підсумковий контроль (залік)   | 10                          |
| Разом  | 100                         |

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ECTS | Оцінка за національною шкалою |
|--|-----------------------|-------------------------------|
| 90-100                                       | A                     | відмінно                      |
| 82-89  | B                     | добре                         |
| 74-81  | C                     |                               |

| <b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b> | <b>Оцінка за шкалою ECTS</b> | <b>Оцінка за національною шкалою</b>                       |
|---|------------------------------|--|
| 64-73   | D                            | задовільно   |
| 60-63   | E                            |  |
| 35-59   | FX                           | незадовільно з можливістю повторного складання             |
| 0-34  | F                            | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |