

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«НАССР ДЛЯ ХАРЧОВИХ І РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Тюрікова Інна Станіславівна  
д.т.н., 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> 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>	забезпечення підготовки фахівців з питань аналізу ризиків у харчових продуктах під час їх виробництва, перероблення, зберігання, транспортування та реалізації у галузі харчового виробництва
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
<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 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> </ul>
<b>Програмні результати навчання</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</li> <li>• Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</li> <li>• Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</li> <li>• Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</li> <li>• Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</li> <li>• Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</li> </ul>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Система НАССР. Основні поняття системи</b>		
Тема 1. Поняття ХАССП.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості. Європейського співтовариства і України. Переваги від впровадження системи НАССР
Тема 2. Загальні принципи системи НАССР.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Створення системи моніторингу. Проведення коригуючих дій. Створення процедур перевірки на відповідність правильності роботи системи. Система ведення записів та документування процедур.

Тема 3. Мікробіологічні критерії якості безпеки харчової і біотехнологічної продукції.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Критерії якості і безпеки харчових продуктів. Принципи нормування мікробіологічних показників. Ризики інфікування харчових продуктів, засоби попередження і реагування
<b>Модуль 2. Сутність принципів НАССР</b>		
Тема 4. Проведення аналізу та складання переліку потенційно небезпечних чинників і запобіжних дій	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус. Елементи та функції систем якості продукції. Процесний підхід до систем управління якістю. Управління системами і процесами.
Тема 5. Визначення критичних точок контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС, Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Планування та випуск безпечної продукції.
Тема 6. Визначення критичних меж для кожної критичної точки контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Вимоги до виробників харчових продуктів. НАССР і міжнародна торгівля. Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів під час впровадження системи
Тема 7. Встановлення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Основні етапи впровадження системи НАССР. Настанови щодо самооцінювання під час впровадженні системи якості.
Тема 8. Встановлення коригувальних дій та процедур перевірки системи НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Сертифікація системи НАССР. Порядок проведення сертифікації системи НАССР. Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР.

#### Інформаційні джерела

1. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Б ездодна С. М. – Чернівці: ПВКФ «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. 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.
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.
6. 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

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. 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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vminta\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### 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), виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	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
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни

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	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського *омбудсмена* <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)  
<http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>