

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«ОСНОВИ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ»**

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма	«Ресторанні технології», «Харчові технології та інженерія»
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

**Тюрікова Інна Станіславівна**  
д.т.н., професор,  
професор  
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/120 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
<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 з методів контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень, мікробіології харчових виробництв, основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи та управління якістю, що викладаються у закладу 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>• Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</li> <li>• Здатність проведення контролю якості сировини і готової продукції у процесі виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості</li> </ul>
<b>Програмні результати навчання</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</li> <li>• Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</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 системи НАССР.	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.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво “Растр-7”, 2018. 400 с.
2. 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.
3. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237 с.
4. 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.
5. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). UBR: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/>. (Дата звернення 20.08.2021).
6. Codex Alimentarius. Междунвродные стандарты на пищевые продукты. UBR: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.08.2021).

#### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
2. Дистанційний курс. Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1774>
3. Пакет програмних продуктів: Microsoft Office, MS PowerPoint; MS Word.

### Методи навчання

- Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати, метод кейджен)
- Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
- Комп'ютерно-орієнтовані методи (скрайбінг)
- Дослідницькі методи (міні-дослідження)

### 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/neformalna-osvita>; [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahunannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)

### 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
Підсумкове тестування	10
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи системи НАССР для харчових підприємств»

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)