

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**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
Кравченко Оксана –
професор кафедри харчових
технологій, к.с.г.н, доцент





Гарант ОПП
Будник Ніна – завідувач кафедри
харчових технологій, к.т.н, доцент



Полтава
2021 р.н.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР обов'язкова дисципліна професійної підготовки
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	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з контролю якості та безпеки харчових продуктів
Мова викладання	Державна

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.

Заплановані результати навчання:

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.	ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК 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. ФК 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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	20,0
Самостійна робота (годин)	69,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	40,0
Виконання завдань самостійної роботи	14,0
Контрольна робота	10,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

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 – 90 год.

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – екзамен



Інформаційні джерела:

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..Бацинський, М.П.Остапюк, О.С.Семенчук. К.:ТОВ «Ветінформ».2009.327 с.
3. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
4. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів:навч.посіб./К.: НУХТ, 2017. 146 с.
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, проект Твінніг UA08/РСА/НЕ/15 "Підтримка української ветеринарної служби щодо підсилення правових та технічних аспектів системи контролю за безпечністю харчових продуктів", Київ, 2011. 236 с.
8. 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-вр> (дата звернення: 07.08.2020).
9. Управління якістю продукції.:навч.-метод..посібник / О.М. Попов, О.М. Венгер. Запоріжжя:ЗДІА, 2009. 90 с.
10. Журнал Food-Control. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/food-control>.
11. Nordenskjöld, Jenni. Implementation of a quality management system in food production. Uppsala 2012. 38 с.
12. 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>
- 13 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>.