

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Управління безпечністю харчової продукції»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство та торговельне підприємництво»
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Горячова Олена Олександрівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	goryachova0ea@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Розширення і поглиблення у студентів знань щодо основ контролю якості харчових продуктів, вивчення класифікації методів контролю, що використовуються, оволодіння навичками та вміннями виконувати контроль за показниками якості та безпеки сировини та харчової продукції, розробляти системи управління безпечністю та торговельних та виробничих підприємствах.
Тривалість	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність знань з основ харчової сировини, маркування харчових продуктів, моніторингу якості харчових продуктів, товарних аспектів якості продукції.
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02); • вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей (ПР06); • застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01); • здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02); • здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06); • здатність працювати в команді (ЗК07); • здатність виявляти ініціативу та підприємливість

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур (ПР08);</p> <ul style="list-style-type: none"> • знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави (ПР09); • володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (ПР12); • вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій, торговельній і біржовій діяльності (ПР14); • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); • знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16); • знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати (ПР21); • вміти розробляти проекти стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм (ПР22). 	<p>(ЗК08);</p> <ul style="list-style-type: none"> • здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (СК02); • здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур (СК04); • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05); • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06); • здатність брати участь у розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів (СК11); • здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК12).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпечність харчових продуктів		
Тема 1. Сутність та основні поняття безпеки харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 2. Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 4. Біологічні контаміанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі). Підготовка та написання модульної

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпечність харчових продуктів		
		контрольної роботи
Модуль 2. Система управління безпечністю харчових продуктів		
Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 6. Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 7. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 8. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 9. Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі). Підготовка та написання модульної контрольної роботи

Інформаційні джерела

1. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) [Текст] / С. В. Бізюк, О. В. М'ячиков, С. О. М'ячикова, С. В. Ожеред. – Харків : Іванченка І.С., 2013. – 44.
2. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР// Світ якості України, № 2, 2005. – С.42–45.
3. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспожив- стандарт України, 2003. – 15 с.
4. ДСТУ ISO 22000: 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
5. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.
6. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник / [Нормативна база підприємства] – Львів: Леонорм, 2003. – 216с.
7. Донченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособ. / Н.И.Донченко, М.Д.Магомедов, А.В.Рыбин – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 212 с.
8. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР: Учимся на опыте других / Т.Мейес, С.Мортимор; пер. с англ; В. Широкова. – СПб: Профессия, 2005. – 288 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 (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) 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 1-4): відвідування занять (8 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (8 бали); поточна модульна робота (13 балів)	45
Модуль 2 (теми 5-9): відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (10 бали); поточна модульна робота (15 балів)	55
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни