



Силабус курсу
«Безпечність харчових продуктів за системою
НАССР»

ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 20 «Аграрні науки та продовольство»
спеціальність – 201 Агрономія
освітньо-професійна програма «Агрономія»
Рік навчання: 2, Семестр: 4
Кількість кредитів: 5
Мова навчання: українська

ПП

Керівник курсу

Уляна Володимирівна ТКАЧ
к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і
готельного бізнесу

Контактна інформація

u.tkach@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Дисципліна «Безпечність харчових продуктів за системою НАССР» презентує навчальний матеріал, який розкриває суть експертної діяльності сучасних установ з контролю виробництва харчової продукції та впровадження системи НАССР на виробництві.

Вивчення дисципліни повинно сприяти формуванню у майбутнього фахівця навичок практичного підходу до вирішення проблем виробництва харчової продукції у цілому, підвищення її якості, а також науково обґрунтованого господарювання та організації робіт з сертифікації.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
2/2	Тема 1. Законодавча база та державний контроль за якістю та безпекою харчових продуктів.	Знати: міжнародні вимоги, до управління безпекою харчових продуктів. Вміти: диференціювати за видами та категоріями документи. Аналізувати: наповнення нормативних документів, залежно від виду. Розуміти: позначення та зміст. Розрізнити: види та рівні нормативних документів. Застосовувати вимоги міжнародних стандартів в умовах організацій-операторів ринку харчових продуктів. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Тести, питання
2/2	Тема 2. Програми передумови безпеки харчових продуктів.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв. Знати закономірності фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини і харчових продуктів	Питання, кейси

		у результаті термічної обробки.	
3/3	Тема 3. Послідовність впровадження принципів HACCP у виробництво харчових продуктів.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв. Знати закономірності фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини і харчових продуктів у результаті термічної обробки.	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 4. Аналіз ризиків за стандартами ДСТУ ІЕС/ISO 31010.	здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;	Тести, питання
3/3	Тема 5. Простежуваність, відкликання, вилучення продукції.	Знати і вміти мінімізувати викиди шкідливих речовин в навколишнє середовище	Питання, кейси
3/3	Тема 6. Поводження з відходами.	Знати і вміти мінімізувати викиди шкідливих речовин в навколишнє середовище	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 7. Порядок проведення аудитів систем управління.	Знати і впроваджувати систему управління якістю та безпекою молочних та м'ясних продуктів. Вміти забезпечити вимоги контролю якості і безпеки сировини і готової продукції	Тести, питання
3/3	Тема 8. Харчове шахрайство та біотероризм	Знати і впроваджувати систему управління якістю та безпекою молочних та м'ясних продуктів. Вміти забезпечити вимоги контролю якості і безпеки сировини і готової продукції	Питання, кейси
3/3	Тема 9. Система управління безпекою харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів FSSC 22000, IFS Food, BRCS Food.	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 10. Екологічна безпека продуктів харчування.	Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	Тести, питання

Список літератури

1. Carol A. Wallace, William H. Sperber, Sara E. Mortimore. Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain. 2018, WILEY, 496c

2. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/>.

3. Батигіна О.М., Жушман В.М. Актуальні проблеми правового забезпечення продовольчої безпеки України: Монографія. Х., 2013. 326 с.

4. Бочарова О.В. HACCP і системи управління безпекою харчової

продукції.2019, Одеса, 376с.

5. Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію. - [Електронний ресурс]]. - Режим доступу: <https://www.civic-svnergv.org.ua/wp-content/uploads/2018/04/Zabezpechennya-bezpechnosti-i-yakosti-agramoyi-ta-harchovovi-produktsivi-vidpovidno-do-vymog-Ugody-pro-asotsiatsivu.pdf>

6. Закон України “Про внесення змін до закону України. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. – Голос України від 05.05.2005. – ВР. Р 50-026-94. Вибір номенклатури показників, які підлягають обов’язковому включенню до нормативних документів забезпечення безпеки продукції.

7. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>

8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

9. Стибель, В. В., Сімонов, М. Р. (2018). Управління безпечністю продуктів харчування: практичний посібник. Львів: ТзОВ Галицька видавнича спілка.

Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів і перескладання: Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов’язковим компонентом оцінювання. За об’єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (КПЗ)
30 %	40 %	30 %
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-6 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів	1. Опитування (тестування) під час занять (Тема 6-12 по 5 балів) = 30 балів 2. Письмова робота = 70 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПЗ – макс. 70 балів

Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)