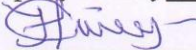


Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова науково-методичної ради
факультету _____

 Надія СТЕЦЬ

«01» вересня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.5 Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)
шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти другий (магістерський)

галузь знань 18 Виробництво та технології

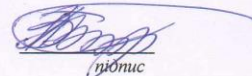
спеціальність 181 Харчові технології


освітня програма «Харчові технології»

рік набору 2023/2024 форма навчання денна термін навчання 1 рік 4 місяці

вид дисципліни обов'язкова

Розробники: Пешук Людмила Василівна, професор кафедри, д-р. с.-г. наук
вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання


підпис

Погоджено гарант ОП 
(підпис)

Андрій ФАРИСЄЄВ
(ім'я та прізвище)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій _____

Протокол від « 29 » _____ 08 _____ 2023 року № 1 _____

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету хімічного

Протокол від « 01 » _____ 09 _____ 2023 року № 1 _____

Дніпро
2023

Опис навчальної дисципліни

Навчальний рік (роки*) викладання дисципліни	Курс	Семестр	Підсумковий контроль				Індивідуальні завдання		Кредитів ЕCTS	Обсяг роботи студента (години)						
			екзамен	диф. залік	залік	курсова робота	форма	кількість		всього	аудиторні					самостійна робота
											всього аудиторних	лекції	практичні заняття	семінарські заняття	лабораторні заняття	
2023/24	1м	1	1				кпр	1	4,0	120	48	32	0	0	16	72
20__/_																
20__/_																
20__/_																

1. Мета дисципліни

– одержання знань з сертифікації продукції та послуг в сфері ресторанного господарства, порядку проведення сертифікації та ліцензування підприємницької діяльності, ознайомлення з законодавством України стосовно питань якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини, захисту прав споживачів та ін.;

– формування 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.

Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

2. Попередні вимоги до опанування навчальної дисципліни.

Дисципліна базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення дисциплін: «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Стандартизація, метрологія, сертифікація», «Методи контролю продукції в галузі», «Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства».

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

№	Результати навчання за дисципліною	Програмні результати навчання за ОП	Номери тем
1	2	3	4
1	Систематизувати дані епідеміологічних досліджень та результати токсикологічної оцінки щодо безпеки харчових продуктів, проводити опис продукції за призначенням.	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	Т. 1.1-1.3
2	Володіти знаннями щодо пріоритетності законодавчих актів, методикою відбору і знаходження необхідної документації у системі європейського харчового законодавства, контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів.	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	Т. 1.1-1.5 Т. 2.1-2.3
3	Знати сучасний стан і тенденції розвитку інструментальних методів – автоматизація, математизація, мініатюризація, перехід до багатокомпонентного аналізу. Вміти проводити загальні і спеціальні методи контролю, регламентовані нормативною документацією, що використовуються у харчовій; надавати висновок про якість харчових продуктів і відповідність до вимог нормативної документації.	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	Т. 1.1-1.5
4	Знати напрями державного регулювання в індустрії харчування, порядок оформлення плану НАССР та впровадження даної системи у виробництво.	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	Т. 1.1-1.5 Т. 2.1-2.5
5	Вміти визначати потенційні небезпеки, встановлювати критичні межі для кожної критичної точки контролю, розробляти заходи контролювання, ідентифікації, аналізування і оцінювання небезпечних чинників, розробити системи моніторингу для кожної критичної точки. Вміти проводити вибір найбільш раціонального методу контролю в конкретних умовах виробництва.	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	Т. 2.1-2.5

1	2	3	4
6	Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з погляду забезпечення їхньої якості й безпеки для людини.	РН 12. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень.	Т. 1.1-1.5

4. Структура навчальної дисципліни.

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				
		лекції	практичні заняття	семінарські заняття	лабораторні заняття	самостійна робота
1 семестр						
<i>Розділ 1. Контроль виробництва харчової продукції</i>						
1	Тема 1.1 Основи контролю якості на харчових виробництвах	2				8
2	Тема 1.2 Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів	2				8
3	Тема 1.3 Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів	2			2	8
4	Тема 1.4 Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів	2			2	8
5	Тема 1.5 Комплексна оцінка якості харчових продуктів	4			2	8
<i>Розділ 2. Розробка та впровадження системи НАССР</i>						
6	Тема 2.1 Система НАССР. Основні терміни та поняття	4			2	8
7	Тема 2.2 Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР	4			2	6
8	Тема 2.3 Застосування принципів НАССР	4			2	6
9	Тема 2.4 Розробка системи НАССР	4			2	6
10	Тема 2.5 Впровадження НАССР	4			2	6
Всього		32			16	72

Тематика лабораторних занять

№ Теми	Тематика (назва) лабораторного заняття	Кількість годин	Рекомендована література (№ з переліку)
Розділ 1. Контроль виробництва харчової продукції			
Тема 1.3	Нормативна та облікова документація на виробництві	2	1-3, 9-13, 17; додаткова: 4, 5
Тема 1.4	Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів	2	5,7, 18, 19
Тема 1.5	Маркування харчових продуктів	2	11, 19
Розділ 2. Розробка та впровадження системи НАССР			
Тема 2.1	Система НАССР. Розробка описової документації на виробництві	2	4, 6, 7, 14-16
Тема 2.2	Система НАССР. Виявлення критичних контрольних точок у виробництві	2	4, 6, 7
Тема 2.3	Ідентифікації та оцінювання небезпечних чинників	2	4, 6
Тема 2.4	Розробка системи моніторингу, процедур внутрішніх перевірок	2	4, 6
Тема 2.5	Розробка коригувальних дій	2	4, 6
Всього годин		16	-

Тематика самостійної роботи

№ Теми	Тема самостійної роботи	Кількість годин	Рекомендована література (№ з переліку)
Тема 1.1	Основи контролю якості на харчових виробництвах. – Системи контролю відхилень на харчових виробництвах	8	1-3, 9; Додаткова: 4, 5
Тема 1.2	Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів. – Нормативна база з питань державного контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів – Відповідальність за правопорушення в сфері якості та безпечності харчових продуктів	8	9-17
Тема 1.3	Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів. – Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів – Токсичні компоненти харчових продуктів	8	8, 12, 13, 18
Тема 1.4	Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. – Характеристика способів ідентифікації. Методи проведення ідентифікації продовольчих товарів – Сучасне пакування – засіб боротьби із фальсифікацією – Способи захисту продовольчих товарів від	8	5, 8, 19

	фальсифікації		
Тема 1.5	Комплексна оцінка якості харчових продуктів	8	7, 12, 13
Тема 1.6	Система НАССР. Основні терміни та поняття	8	4, 6
Тема 1.7	Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР – Рекомендації щодо вибору транспортних засобів та транспортування продукції – Рекомендації щодо програми вибору постачальників, матеріалів, продукції, послуг	6	4, 6, 14-16
Тема 1.8	Застосування принципів НАССР – Основні принципи системи НАССР та шляхи їх реалізації	6	4, 6
Тема 1.9	Розробка системи НАССР – Розробка Положення про групу НАССР – Розробка посадової інструкції з урахуванням вимог, що пред'являються до члена групи НАССР	6	4, 6
Тема 1.10	Впровадження НАССР	6	4, 6
Всього годин		72	-

5. Схема формування оцінки.

5.1 Шкала відповідності оцінювання:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	60-63
		0-59

5.2 Форми та організація оцінювання:

Поточний контроль:

Форма оцінювання	Строки проведення оцінювання (тижні викладання)	Максимальна кількість балів
Виконання завдань лабораторних робіт	1-16	8×4 б= 32
Контрольне тестування за темами	6, 14	2×10 б= 20
КМР	15	8
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання		60

Семестровий контроль:

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Екзамен	40

Критерії оцінювання:

Критерії оцінювання знань здобувачів*	
<i>Форма 1 Виконання завдань лабораторних робіт</i>	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не зміг виконати завдання, не оформив звіт практичної роботи
1	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно, проте допущено грубі помилки у завданнях практичної роботи
2-3	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно, проте допущено незначні помилки у завданнях практичної роботи
4	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно без помилок, матеріали оформлені належним чином у звіті практичної роботи
<i>Форма 2 Контрольне тестування за темами</i>	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання контрольного тестування або виявив повне незнання навчального матеріалу
1-4	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився грубих помилок в більшій половині заданих питань, недосконало опанував лекційний та практичний матеріал, внаслідок чого показав нерозуміння навчального матеріалу
5-7	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився помилок, відповівши на більшу половину заданих питань вірно, показав часткове розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
8-9	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився незначних помилок, показав достатнє розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
10	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування без помилок, надавши правильні відповіді на всі питання контрольного тестування, показав досконале розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
<i>Форма 3 КМР</i>	
Бали	Критерій
враховується:	
<ul style="list-style-type: none"> • ступінь глибини розуміння та засвоєння досліджуваного питання; • вміння запроваджувати результати власних досліджень у навчальний процес. 	
0-2 бали «незадовільно»	0-59 % правильних відповідей
3 бали «задовільно»	60-74 % правильних відповідей
4 бали «добре»	75-89 % правильних відповідей
5 балів «відмінно»	90-100 % правильних відповідей
<i>Форма 4 Екзамен</i>	
Бали	Критерій
0-10	Виставляється, якщо при відповіді на питання здобувач вищої освіти виявив серйозні пробіли в знаннях основного матеріалу, допустив принципові помилки, не зміг виконати практичні завдання та тести, надані нелогічні пояснення тощо

11-20	Виставляється, якщо при відповіді на питання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою; частково справився з поставленим завданням та тестами, але при цьому, окремими навичками володіє не впевнено
21-30	Виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при відповіді на питання він виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, правильно виконав поставлене завдання та більшість тестів, показав володіння практичними навичками, але припустив окремі несуттєві помилки
31-40	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання матеріалу, правильно та повністю виконав поставлені завдання та тести, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонструвати знання, передбачені на рівні творчого використання

6. Методи навчання, інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

Методи навчання:

- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда, роз'яснення, лекція, інструктаж;
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація, навчальне спостереження;
- практичні методи: досліди, вправи, лабораторні роботи.

Інструменти та обладнання:

Застосування програмно-технічних та інформаційних засобів (мультимедійне обладнання, комп'ютерні програми та інформаційні технології).

Програмне забезпечення:

Програмне забезпечення:

ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003, Autocad RM 21MS; Office 365, MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, Zoom.

7. Рекомендована література:

Основна:

1. Дубініна А.А., Селютіна Г.А., Ленерт С.О. Сертифікація товарів: навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 285с.
2. Самойленко А.А. Сертифікація продовольчих товарів: навч. посібник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 212 с.
3. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 672 с.
4. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2011. 236 с.
5. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник. Київ: Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
6. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. Львів: Леонорм, 2003. 216 с.
7. Богомолів О.В., Шаповаленко О.І, Сафонова О.М. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Харків: «Еспада». 2006. 296 с.

8. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.

Законодавча

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини»
2. Закон України «Про захист прав споживачів» № 234 від 15.12.1993 р.
3. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639

Нормативно-правова

1. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT).
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Закон про безпечність та якість). Статті 1, 21, 22, 40-51.
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015
4. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами державного аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках».
5. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами».
6. Codex Alimentarius.
7. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів від 4 січня 1999р. № 12.
8. ДСТУ4518-2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила». Київ: Держспоживстандарт України. 2010. 41 с.

Додаткова:

1. Хеллер М., Нерпій С., Пятницький В. Енциклопедія з експортування в ЄС на засадах ПВЗВТ. Київ. 2016. URL: <https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/ugoda-pro-associaciyu/bucklets/encyclopaediaukr-part1.pdf>
2. Мухаровський М., Глухова О., Ходинська А. Сертифікація персоналу в УКРСЕПРО: Підсумки та аналіз. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2004. №3. С.35-41.
3. Курський Ю. Про деякі проблеми сертифікації та запровадження механізму підтвердження відповідності. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2003. №6. С.37-40.
4. Лойко Д.П., Вотченікова О.П., Удовіченко О.П., Котляр М.А., Лойко Д.П. Управління якістю: навч. посіб. 2-е вид. Львів: «Магнолія – 2006», 2010. 240 с.
5. Агєєв Є.Я. Управління якістю: навчально-методичний посібник для самостійної роботи по вивченню дисципліни. Львів: «Світ -2000». 240 с.

8. Інформаційні ресурси:

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. <https://library.kr.ua/>