

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Науково-навчальний інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Управління безпечністю харчової продукції»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Експертиза та митна справа»
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 підприємств.
Тривалість	4,5 кредити ЄКТС/135 годин (лекції 18 год., практичні заняття 36 год., самостійна робота 81 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, 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">здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності;мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами;використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно	<ul style="list-style-type: none">знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.здатність застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</p> <ul style="list-style-type: none"> • організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; • вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей; • демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати; • застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур; • демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства; • знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави; • володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур; • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів; • знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці. 	<p>фаху.</p> <ul style="list-style-type: none"> • знання основних нормативних правових документів (закони і підзаконні акти, стандарти тощо), необхідних для професійної діяльності; здатність грамотно трактувати документ; здатність ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач. • оволодіння принципами збереження якості та безпечності харчових продуктів, прагнення до забезпечення та підвищення рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту. • Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. • здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.

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 контамінанти і специфічна	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпечність харчових продуктів		
мікрофлора харчових продуктів	виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі). Підготовка та написання модульної контрольної роботи
Модуль 2. Система управління безпечністю харчових продуктів		
Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення 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 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 HACCP (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) [Текст] / С. В. Бізікін, 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 HACCP// 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 HACCP. 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