


| | |
|---|--|
|  | <p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОГРАМА БЕЗПЕКИ ХАРЧУВАННЯ ТА НАССР»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та</u> <u>мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p> |
| <p>Лектор курсу</p> | <p>к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна</p> |
| <p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p> | <p><u>son@vsau.vin.ua</u></p> |

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Програма безпеки харчування та НАССР» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Гігієна і санітарія харчових підприємств».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами вищої освіти теоретичних знань, умінь, практичних навичок з питань безпеки продуктів харчування і НАССР у харчовій промисловості та формування в них сучасного наукового світогляду в області харчової безпеки.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР» є набуття майбутніми фахівцями теоретичних і практичних навичок про технологічні способи зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах, законодавчих основах їх нормування з точки зору впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю харчових продуктів) та НАССР (управління безпекою харчових продуктів), чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).

Завдання вивчення дисципліни

Теоретична та практична підготовка, пошук шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; розгляд основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів, теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у харчовій промисловості.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

Інтегральна компетентність (ІК) – Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК05.Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК06.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК13.Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН9. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п | Назви теми | Форми організації навчання та кількість годин | | Самостійна робота, кількість годин |
|--------------|---|---|-------------------|------------------------------------|
| | | лекційні заняття | практичні заняття | |
| 1 | Харчова безпека та основні критерії її оцінки | 2 | 2 | 7 |
| 2 | Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції | 2 | 2 | 7 |
| 3 | Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях. Антихарчові компоненти | 2 | 2 | 7 |
| 4 | Металеві забруднення та радіонукліди | 2 | 2 | 7 |
| 5 | Пестициди | 2 | 2 | 8 |
| 6 | Нітрати, нітрити та нітрозосполуки | 2 | 2 | 8 |
| 7 | Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики | 2 | | 8 |
| 8 | Харчові добавки | 2 | 2 | 8 |
| 9 | Генно-модифіковані організми | 2 | 2 | 8 |
| 10 | Поняття системи НАССР в галузі | 2 | 2 | 8 |
| 11 | Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі | 2 | 2 | 8 |
| 12 | Принципи НАССР | 2 | 2 | 8 |
| 13 | Програми-передумови НАССР | 2 | 2 | 8 |
| Разом | | 26 | 24 | 100 |

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

| № п/п | Вид самостійної роботи | Години | Термін виконання | Форма та метод контролю |
|--------------|---|------------|-------------------|------------------------------------|
| 1 | Підготовка до лекційних та практичних занять | 30 | щотижнево | Опитування, захист |
| 2 | Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни | 40 | щотижнево | Усне опитування, тестування |
| 3 | Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою) | 10 | 2 рази на семестр | Виступ з презентацією, обговорення |
| 4 | Підготовка до тестування | 20 | 2 рази на семестр | Тестування |
| Разом | | 100 | | |

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Богомолов О.В., Шаповаленко О.І., Сафонова О.М. Управління якістю переробних і харчових виробництв: Навч.посібник. Харків: «Еспада», 2006. 296с.
2. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. К.: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
3. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. Львів: Леонорм, 2003. 216с.

Додаткова література

1. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
2. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». К.: Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.
3. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». МОЗ України. 34с.
4. ГН 4.4.8.073-2001 Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту контамінантів хімічної і біологічної природи в біологічно активних добавках. Київ: МОЗ України. 2001.
5. ДСанПіН 8.8.8.1.2.3.4.-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті: Державні санітарні правила та норми. Київ. 2001.
6. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів від 4 січня 1999р. № 12.

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
2. Бібліотечний портал Національної академії наук України. URL: <http://libnas.nbuv.gov.ua/uk/>
3. Система Сократ ВНАУ. URL: <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/>
4. Наукова періодика України: <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

| | Вид навчальної діяльності | Бали |
|--------------------|--|------------|
| Атестація 1 | | |
| 1 | Участь у дискусіях на лекційних заняттях | 5 |
| 2 | Участь у роботі на практичних заняттях | 5 |
| 3 | Виконання домашніх завдань | 5 |
| 4 | Виконання контрольних робіт, тестування | 5 |
| 5 | Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою) | 10 |
| | Всього за атестацію 1 | 30 |
| Атестація 2 | | |
| 6 | Участь у дискусіях на лекційних заняттях | 5 |
| 7 | Участь у роботі на практичних заняттях | 5 |
| 8 | Виконання домашніх завдань | 5 |
| 9 | Виконання контрольних робіт, тестування | 5 |
| 10 | Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою) | 10 |
| | Всього за атестацію 2 | 30 |
| 11 | Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності | 10 |
| | Підсумкове тестування | 30 |
| | Разом | 100 |

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

| Сума балів за всівиди навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою для заліку |
|---|-------------|--|
| 90 – 100 | A | зараховано |
| 82-89 | B | |
| 75-81 | C | |
| 66-74 | D | |
| 60-65 | E | |
| 35-59 | FX | не зараховано зможливістю повторного складання |
| 01-34 | F | не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни |