



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

НАССР у галузі

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма: Технології жирів та жирозамінників
Викладач: Чабанова Оксана Борисівна, к.т.н., доцент
Факультет: Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу
Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Профайл викладача: <https://tm.onaft.edu.ua/nauchnaya-rabota-kafedry/pratsivniki-kafedri/>
Контактна інформація: e-mail: oksana_chabanova17@ukr.net, службовий тел.: 7124009

1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:

денна форма навчання – на четвертому курсі у сьомому семестрі (курс 4 – семестр 7);

заочна форма навчання – на п'ятому курсі у дев'ятому семестрі (курс 5 – семестр 9)

Тип дисципліни	вибіркова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 4,5, годин – 135								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	58	26	32	-	16	8	8	1
Самостійна робота, годин	77				119			
Форма підсумкового контролю	семестр 7 – іспит				семестр 9 – іспит			

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено інформацію щодо організації контролю якості і безпеки олійно-жирових продуктів. Організація державного та внутрішнього контролю за якістю продукції. Правова та нормативна база контролю якості. Недоліки та проблеми в організації виробничого контролю. Наукові основи виробничого контролю. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Методи управління якістю продукції. Класифікація методів контролю, признаки класифікації. Основні положення та загальні принципи безпеки олійно-жирових продуктів. Система управління безпекою олійно-жирових продуктів на основі концепції НАССР. Основні терміни та визначення. Національні законодавчі аспекти запровадження концепції НАССР на олійно-жирових підприємствах. Огляд міжнародних стандартів та схем сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Програми-передумови та їх роль в гарантуванні безпечності харчових продуктів. Розроблення постійно діючих процедур заснованих на принципах НАССР: створення робочої групи НАССР; опис сировини і готових продуктів; опис блок-схеми технологічних процесів виробництва; аналіз небезпечних факторів; визначення критичних контрольних точок (ККТ); встановлення граничних меж для кожної ККТ; встановлення заходів моніторингу для кожної ККТ; визначення коригувальних дій; встановлення процедур верифікації (перевіряння); створення документації та ведення обліку.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань та вмінь у вирішенні професійних завдань по організації та ефективному проведенню вхідного контролю якості сировини,

виробничого контролю параметрів технологічних процесів та якості і безпеки готової продукції на принципах НАССР.

4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «НАССР у галузі» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Технології жирів та жирозамінників» (<https://nv.onaft.edu.ua/opp/181b-tjj2018.pdf>) підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології»:

Загальні компетентності:

- ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК 4.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 5.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 7.** Здатність працювати в команді.
- ЗК 8.** Здатність працювати автономно.
- ЗК 9.** Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- ЗК 11.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 15.** Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях.
- ЗК 17.** Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
- ЗК 19.** Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень.

Фахові компетентності спеціальності:

- ФК 1.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК 2.** Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- ФК 3.** Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів, із застосуванням сучасних методів.
- ФК 4.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів, під час їх виробництва і реалізації.
- ФК 5.** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології олійно-жирових продуктів, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК 8.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- ФК 9.** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі олійно-жирові виробництва (виробничі дільниці).
- ФК 10.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- ФК 11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- ФК 13.** Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів.

ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів, та відстежувати зміни.

ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.

ФК 17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на олійно-жирових підприємствах, навички взаємодії (робота в команді).

ФК 21. Здатність забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

ФК 22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій олійно-жирових продуктів, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, зокрема олійно-жирові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів, підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема олійно-жирові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації вторинної сировини виробництва продукції та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, зокрема технологій олійно-жирових продуктів.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 28. Знати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ПРН 29. Вміти усвідомлено поповнювати і розширювати комунікативні навички у професійній сфері та використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

ПРН 31. Дотримуватися морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.

ПРН 32. Вміти на основі знань нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємств харчової промисловості, аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій, зокрема технологій олійно-жирових продуктів.

ПРН 34. Вміти контролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.

ПРН 36. Вміти визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

ПРН 37. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг олійно-жирових підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів (http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=2147)
Організація контролю якості і безпеки олійно-жирових продуктів
Розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи НАССР
Індивідуальне навчально-дослідне завдання. Оцінка якості олійно-жирових продуктів

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Методи навчання:

- Лекції
- Лабораторні заняття
- Самостійна робота

Види контролю: поточний, підсумковий.

Схема нарахування балів: <http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=2147>

Інформаційні ресурси: <http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=2147>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни прописана з урахуванням законодавства України та ISO 9001:2015 (https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFI_policy.pdf), «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf>), «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-03.12.19.pdf>).

Викладач

Оксана ЧАБАНОВА

підпис

Завідувачка кафедри

_____ Наталя ТКАЧЕНКО
підпис