



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Управління безпечністю харчових продуктів

(назва навчальної дисципліни)

**Ступінь вищої освіти:** магістр

**Спеціальність:** 181«Харчові технології»

**Освітньо-професійна програма:** Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості

**Викладач:** Севастьянова Олена Володимирівна, к.х.н., доцент

**Факультет:** Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

**Кафедра:** Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

[Профайл викладача](#)

**Контактна інформація:** e-mail:

elena.vladimirovn.sevastyanova@gmail.com,

службовий тел.: 7124009

### 1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:

денна форма навчання – на першому курсі у другому семестрі (курс 1 – семестр 2);

заочна форма навчання – не передбачено

Тип дисципліни	вибіркова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 3,0, годин – 90								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	34	18	16	-	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	56				-			
з них курсовий проект, годин	-				-			
Форма підсумкового контролю	семестр 2 – екзамен				-			

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено базові положення сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів (сутність поняття якості та безпечності, їх сучасна концепція; еволюція підходів до управління безпечністю та якістю харчових продуктів; функції управління безпечністю для одержання якісних харчових продуктів; методи та інструменти управління безпечністю харчових продуктів; концепція TQM – як ефективний спосіб управління технологіями для одержання безпечних харчових продуктів); створення системи управління якістю та безпечністю для ефективного функціонування технологій одержання харчових продуктів (стандартизація вимог до якості, міжнародні стандарти ISO, QS, GMP; система аналізу небезпечних і критичних точок контролю – HACCP; принципи системи HACCP; запровадження системи HACCP на малих та середніх підприємствах; обов'язкова та рекомендована документація систем управління безпечністю харчових продуктів (згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000:2007).

### 3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчових продуктів» є набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок, які дозволять їм вільно володіти принципами системного аналізу, самостійно ставити завдання системного аналізу та вирішувати наукові, інженерні та виробничі завдання з питань управління безпекою харчових продуктів враховуючи сучасні принципи та теорії якості.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління безпечністю харчових продуктів» є:

- вивчення основних термінів, теорій, стадій формування та поняття забезпечення якості продукції в різних галузях харчової промисловості;
- вивчення підходу та вимог до систем управління якістю;
- формування вмій та навичок визначення мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників в технологіях виробництва харчових продуктів;
- формування у студентів наукового підходу до аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю;

#### 4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчових продуктів» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Контроль якості та безпеності у харчовій промисловості» (<https://nv.onaft.edu.ua/opp/181m-kybhp2018.pdf>) підготовки магістрів за спеціальністю 181«Харчові технології»:

##### **Загальні компетентності:**

**ЗК 1.** Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) та заходів, які є достатніми для формування та реалізації власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.

**ЗК 4.** Уміння використовувати результати наукових досліджень з метою вдосконалення існуючих та розробки нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів, з урахуванням їх особливостей та використання найкращих практик їх впровадження.

**ЗК 6.** Уміння створювати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств, лабораторій та галузевих організацій.

**ЗК 7.** Уміння використовувати сучасні методи для оцінки якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування.

**ЗК 8.** Уміння розроблювати практичні рекомендації щодо використання результатів досліджень.

##### **Фахові компетентності:**

**ФК 4.** Уміння розробити та впровадити інноваційні наукові проекти фундаментальних і прикладних напрямків.

**ФК 7.** Знання методів визначення фальсифікації харчової сировини та продуктів харчування.

**ФК 8.** Знання методів сенсорного аналізу харчової сировини та продуктів харчування.

**ФК 9.** Уміння представляти результати наукових досліджень та проектних рішень українською та іноземною мовами.

**ФК 12.** Уміння застосовувати процедури калібрування та перевірки вимірювального обладнання.

**ФК 13.** Уміння організовувати заходи для забезпечення якісних лабораторних досліджень на перед-аналітичних, аналітичних та пост-аналітичних етапах.

**ФК 15.** Знання процедур та вмій організовувати заходи з утилізації відходів, використаних зразків, матеріалів та хімічних речовин.

##### **Програмні результати навчання:**

**ПРН 1.** Інтегрувати знання з різних галузей для вирішення теоретичних та/або практичних задач і проблем харчової галузі, адаптуючись до сучасних економічних умов.

**ПРН 4.** Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів, у т.ч. мультидисциплінарних, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, інтерпретувати та представляти результати наукових експериментів, впроваджувати їх у виробництво.

**ПРН 8.** Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.

**ПРН 9.** Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі в цілому та лабораторій зокрема, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах.

**ПРН 10.** Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності.

**ПРН 11.** Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

**ПРН 12.** Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP та ISO.

**ПРН 21.** Уміти самостійно планувати і виконувати дослідницькі та/або інноваційні завдання, володіти сучасними методами досліджень в харчовій промисловості (методи атомної емісії, газова і рідинна хроматографія, полімеразна ланцюгова реакція, атомна абсорбційна діагностика, ІФА, біохімічні методи аналізу), формулювати висновки за одержаними результатами.

**ПРН 24.** Володіти сучасними методами, які застосовують для оцінки якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

## 5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів ( <a href="https://tm.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/Робоча-програма-УБХП.pdf">https://tm.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/Робоча-програма-УБХП.pdf</a> )
<b>Змістовий модуль 1.</b> Базові положення сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів.
<b>Змістовий модуль 2.</b> Створення системи управління якістю та безпечністю для ефективного функціонування технологій одержання харчових продуктів.
<b>Змістовий модуль 3.</b> Виконання курсової роботи. Оформлення пояснювальної записки.

## 6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

### Методи навчання:

- Лекції
- Лабораторні заняття
- Самостійна робота

Види контролю: поточний, підсумковий.

Схема нарахування балів: <https://tm.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/Робоча-програма-УБХП.pdf>

Інформаційні ресурси: <https://tm.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/Робоча-програма-УБХП.pdf>

## **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика навчальної дисципліни прописана з урахуванням законодавства України та ISO 9001:2015 ([https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFt\\_policy.pdf](https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFt_policy.pdf)), [«Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ»](https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf) (<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-1.pdf) (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-1.pdf>)

Викладач \_\_\_\_\_ Олена СЕВАСТЬЯНОВА  
підпис

Завідувачка кафедри \_\_\_\_\_ Наталія ТКАЧЕНКО

підпис