

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалаври

року набору

2017

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

МТХ-20

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Свідло Карина Володимирівна, завідувач
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, доктор технічних наук, професор

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

15.12.2020 р.

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна, доцент
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

15.12.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 16.12.2020 р. № 5.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 15.01.2021 р. № 4.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Метою викладання навчальної дисципліни є здобуття майбутніми спеціалістами глибоких знань із знань про рівні якості та безпечності харчових продуктів; формування питань продовольчої безпеки, необхідних у виробничій діяльності в галузі харчової промисловості та ресторанного господарства; ознайомлення з українським і міжнародним законодавством в галузі безпечності та якості харчових продуктів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є формування комплексу знань з основних теоретичних і методологічних аспектів стандартизації, вміння розрізняти факти і оцінки, порівнювати оціночні висновки, бачити їх зв'язок з критеріями оцінок і зв'язок критеріїв з певною системою цінностей, формулювати і обґрунтовувати власну позицію, набуття досвіду різноманітного контролю якості; ключових навичок з управлінської діяльності (навичок вирішення проблем, прийняття рішень, пошуку, аналізу та обробки інформації, комунікативних навичок, навичок співпраці).

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на фундаментальних знаннях базових дисциплін бакалавріату з даної спеціальності, і є основою для організації самостійної науково-дослідної роботи під час виконання ВКП бакалавра та застосування його результатів у практичній діяльності.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахових компетентностей:

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових 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 під час їх виробництва і реалізації.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

програмних результатів навчання:

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

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

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 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

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

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

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Система контролю якості та управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості

Предмет і зміст дисципліни «Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів». Якість та безпечність харчових продуктів. Основні поняття. Мікробіологічні критерії безпечності харчових продуктів.

Умовна класифікація харчових продуктів за придатністю до споживання.

Епідемічна оцінка переробних підприємств. Санітарні вимоги до території харчових переробних підприємств. Етапи і принципи впровадження системи НАССР – системи гарантії харчової безпеки.

Тема 2. Організація контролю якості та управління безпеністю на підприємствах молочної промисловості

Концептуальні засади гарантій безпеності молочних продуктів. Порядок приймання молока і вершків, техніка відбору проб та підготовка їх до випробувань.

Порядок відбору проб молочної продукції, підготовка їх до аналізу. Контроль якості готової продукції.

Очищення, миття і дезінфекція приладдя молочного виробництва. Засоби для санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари. Фактори, що впливають на якість миття і дезінфекції устаткування, інвентарю, тари. Вимоги до санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари.

Тема 3. Організація контролю якості та управління безпеністю на підприємствах м'ясної, консервної та ковбасної промисловості

Загальний процес аналізу і оцінювання ризиків на підприємствах м'ясної, консервної та ковбасної промисловості. Основні фактори, що визначають якість та безпеність м'ясної продукції. Методи оцінки якості м'яса та його переробка.

Функції і концепції оснащення виробничої лабораторії. Ідентифікація та експертиза м'ясопродуктів. Контроль технологічних процесів на виробництві м'ясної, консервної та ковбасної промисловості. Вплив технологічних факторів на якість та безпеність м'ясної, консервної та ковбасної продукції. Підготовка сировини.

Очищення, миття і дезінфекція приладдя виробництва. Засоби для санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари. Фактори, що впливають на якість миття і дезінфекції устаткування, інвентарю, тари. Вимоги до санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари.

Тема 4. Організація контролю якості та управління безпеністю на підприємствах зернової та круп'яної промисловості

Контроль зерна та етапи його переробки. Актуальна проблема підвищення якості зерна. Створення нових сортів, що задовольняють вимогам виробництва в поєднанні з технологією зерновиробництва та забезпечення їх якості та безпеності.

Організація контролю якості сировини та готової продукції хлібоприймальних пунктів, баз, борошномельних, круп'яних і комбікормових підприємств, заводів з обробки гібридного і сортового насіння кукурудзи.

Характеристики зерна як об'єкта переробки у борошно та крупи.

Тема 5. Контамінація харчових продуктів сторонніми речовинами. Методологія гігієнічного нормування ксенобіотиків у харчових продуктах

Основні ксенобіотики і шляхи їх надходження до харчових продуктів.

Критерії безпеки харчових продуктів. Методології нормування ксенобіотиків у харчових продуктах.

Етапи наукового обґрунтування гігієнічного нормативу шкідливої речовини у продовольчій сировині і харчових продуктах.

Загальна філософія оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів. Створення норм з безпечності та управління якості харчових продуктів: досвід інших країн.

Тема 6. Принципи та гігієнічні основи використання харчових добавок

Науково - обґрунтована система, що дозволяє використовувати на підприємстві харчові добавки для виробництва безпечної харчової продукції шляхом визначення (ідентифікації) і контролю небезпечних чинників.

Класифікація харчових добавок за їх технологічним призначенням.

Добавки, що сприяють покращанню якості харчових продуктів.

Гігієнічне регламентування харчових добавок у продуктах. Запровадження харчових добавок для приховування вад недоброякісної сировини.

Тема 7. Організаційні структури системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів

Державний контроль та нагляд за безпекою харчових продуктів, правові засади діяльності Головного управління Держпродспоживслужби.

Структура Головного управління Держпродспоживслужби в областях України. Мета, завдання діяльності Головного управління Держпродспоживслужби.

Положення про Головне управління Держпродспоживслужби. Керівництво і фінансові ресурси діяльності Головного управління Держпродспоживслужби.

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		
Тема 1. Вступ. Система контролю якості та управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості	15	2		-		13																			
Тема 2. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах молочної промисловості	30	6		8		16																			
Тема 3. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах м'ясної, консервної та ковбасної промисловості	30	8		8		14																			
Тема 4. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах зернової та круп'яної промисловості	30	4		8		18																			
Тема 5. Контамінація харчових продуктів сторонніми речовинами. Методологія гігієнічного нормування ксенобіотиків у харчових продуктах	30	4		4		22																			
Тема 6. Принципи та гігієнічні основи використання харчових добавок	30	4		2		24																			
Тема 7. Організаційні структури системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	15	2		-		13																			
Курсова робота (проект)	-					-																			
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	30		30		120																			

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=875>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Вступ. Система контролю якості та управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості

Питання 1. Епідемічна оцінка переробних підприємств [1,3].

Питання 2. Санітарні вимоги до території харчових переробних підприємств [4].

Тема 2. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах молочної промисловості

Питання 1. Порядок відбору проб молочної продукції, підготовка їх до аналізу [1-2].

Питання 2. Контроль якості готової продукції [1-2].

Питання 3. Очищення, миття і дезінфекція приладдя молочного виробництва [4].

Тема 3. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах м'ясної, консервної та ковбасної промисловості.

Питання 1. Очищення, миття і дезінфекція приладдя виробництва [1-2].

Питання 2. Засоби для санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари [3].

Питання 3. Фактори, що впливають на якість миття і дезінфекції устаткування, інвентарю, тари [3].

Питання 4. Вимоги до санітарного оброблення технологічного устаткування, інвентарю, тари [4].

Тема 4. Організація контролю якості та управління безпечністю на підприємствах зернової та круп'яної промисловості

Питання 1. Створення нових сортів, що задовольняють вимогам виробництва в поєднанні з технологією зерновиробництва та забезпечення їх якості та безпечності [1-2].

Питання 2. Організація контролю якості сировини та готової продукції хлібоприймальних пунктів і баз [1-2].

Питання 3. Організація контролю якості сировини та готової продукції борошномельних підприємств [3].

Питання 4. Організація контролю якості сировини та готової продукції круп'яних і комбікормових підприємств [1-2].

Питання 5. Організація контролю якості сировини та готової продукції заводів з обробки гібридного і сортового насіння кукурудзи [4].

Тема 5. Контамінація харчових продуктів сторонніми речовинами. Методологія гігієнічного нормування ксенобіотиків у харчових продуктах

Питання 1. Етапи наукового обґрунтування гігієнічного нормативу шкідливої речовини у продовольчій сировині і харчових продуктах [1-2].

Питання 2. Загальна філософія оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів. [4].

Питання 3. Створення норм з безпечності та управління якості харчових продуктів: досвід інших країн [1-2].

Тема 6. Принципи та гігієнічні основи використання харчових добавок

Питання 1. Науково - обґрунтована система, що дозволяє використовувати на підприємстві харчові добавки для виробництва безпечної харчової продукції шляхом визначення (ідентифікації) і контролю небезпечних чинників [1-2].

Питання 2. Добавки, що сприяють покращанню якості харчових продуктів [3].

Питання 3. Запровадження харчових добавок для приховування вад недоброякісної сировини [3].

Тема 7. Організаційні структури системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів

Питання 1. Періодичність здійснення планових заходів державного контролю у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини [1].

Питання 2. Критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від впровадження господарської діяльності [4].

Питання 3. Структура Головного управління Держпродспоживслужби [6].

Питання 4. Галузі, у яких Головне управління Держпродспоживслужби відповідно до покладених на нього завдань забезпечує реалізацію державної політики [6].

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=875>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом дисципліни не передбачено виконання розрахунково-графічної або курсової роботи (проекту).

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Весна 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Виконання завдань для самостійної роботи	2	
	Тестування на Порталі	5	
	<i>Додаткові бали (написання тез / доповідь на конференціях; написання та публікація наукової статті тощо)</i>	10	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Теоретичні і методичні аспекти технології, якості та безпечності виробництва продукції функціонального призначення: монографія / Т. А. Лазарева, К. В. Свідло, Л. М. Мостова, О. В. Жулінська, Л. Г. Мартиненко. – Харків: Факт, 2016. – 672 с.
2. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції: підручник / О. В. Бочарова. – Одеса: Profbook, 2019. – 376 с.
3. Реалізація вимог щодо технічного регулювання в Україні (аграрний сектор, харчова промисловість, туризм) / Т. Васильківська, Ю. Кабаков, М. Козловська, О. Остапенко, О. Правдива, М. Селінний, Т. Тимошенко, Л. Чабак / Сіверський інститут регіональних досліджень. – Чернігів: Сіверський центр післядипломної освіти, 2017. – 138 с
4. Методичні вказівки з дисципліни «Контроль та управління якістю та безпекою харчових продуктів» для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «бакалавр» / Свідло К. В. – Режим доступу: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=875>. – Станом на 01.01.2021. – Назва з екрану.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Безпечність харчового продукту // Митна енциклопедія: у 2 т. / І.Г.Бережнюк (відпов. ред.) та ін. – Хм.: ПП Мельник А.А., 2013. – Т.1: А-Л. – 472 с.
6. Домарецький В.А., Златов Т.П. Екологія харчових продуктів. – К.: Урожай, 1993. – 188с.
7. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. – М.: Пищ. пром-сть, 1999. – 352 с.