

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

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління безпечністю та якістю харчових продуктів

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

магістр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2020

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

MTX-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 «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів 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 дослідницькій, проектній і виробничій діяльності в галузі харчової промисловості та ресторанного господарства; розуміння продовольчої безпеки як підсистеми екологічної безпеки; ознайомлення з українським і міжнародним законодавством в галузі безпечності та якості харчових продуктів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є вивчення науково-теоретичних і практичних основ системного управління якістю харчових продуктів, освоєння системою управління якістю на основі стандартів ДСТУ, ISO серії 22000, та стандартів ХАССП; застосування методологічних основ розробки і впровадження систем управління якістю відповідно до вимог стандартів ISO серії 22000, практичних навичок розробки та впровадження системи забезпечення якості та безпеки харчової продукції відповідно до вимог стандартів ХАССП; вивчення значення і ролі управління якістю в забезпеченні конкурентоспроможності харчової продукції; застосування методів аналізу якості харчових продуктів, спрямованих на зниження ризику появи неякісних харчових продуктів; підготовка студентів до практичного використання знань, здобутих у результаті теоретичних досліджень.

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 магістра та застосування його результатів у практичній діяльності.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;

ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у т.ч. у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі;

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземними мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій;

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Система управління безпечністю та якістю харчових продуктів

Предмет і зміст дисципліни «Безпечність харчової продукції». Система управління безпечністю харчової продукції як надійний захист споживача від загроз, що супроводжують харчову продукцію.

Концепція НАССР («Аналіз загрозливих факторів і критичні точки управління») як основа стандартів гігієни харчових продуктів. .

Гарантії та можливості підприємств на ринку, які впровадили управління безпечністю харчової продукції.

Тема 2. Національні стандарти Системи управління безпечністю та якістю харчових продуктів

Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів. Реалізація семи принципів НАССР для упорядкування усіх процедур забезпечення системи управління безпечністю харчової продукції.

Національні стандарти ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчової продукції. Вимоги» і ДСТУ ISO 22000:2007 .

Процеси функціонування системи управління безпечністю харчової продукції на харчових підприємствах та ЗРГ відповідно до цих стандартів.

Тема 3. Система менеджменту ризиків на стадіях харчового ланцюжка

Інституалізація служби контролінгу. Система менеджменту ризиків харчових підприємств, елементи її оцінки, управління і комунікації.

Загальний процес аналізу і оцінювання ризиків. Основні характеристики контролінгу, що дозволяють управляти підприємством.

Функції і концепції контролінгу на стадіях харчового ланцюжка. Створення методів і інструментів для організації управлінського обліку.

Тема 4. Стратегічне оперативне планування і інформаційне забезпечення контролінгу на всіх стадіях харчового ланцюжка

Стратегічні цілі контролінгу на стадіях харчового ланцюжка: збір, підготовка, переадресація виробничої інформації; планування і контроль досягнення мети управлінських заходів.

Інформаційне забезпечення менеджменту і координування різних процесів системи управління безпечністю харчової продукції для досягнення мети. Стратегічне оперативне планування і системний структурний аналіз, технології для опису бізнес-процесів.

Рефлексія управлінських рішень з метою їх формалізації.

Тема 5. Загальні підходи сучасної перевірки безпечності харчової продукції

Загальна філософія оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів. Створення норм з безпечності та управління якості харчових продуктів: досвід інших країн. Перехід від філософії традиційної контрольно-надзорної служби до системи контролю.

Соціальні та економічні наслідки контролю безпечності харчової продукції. Виробничий ланцюг як об'єкт оцінювання ризиків та впровадження корегуючих дій.

Програми моніторингу небезпечних речовин у харчовій продукції на ринку. Екологічний елемент у визначенні фактору ризику конкретних харчових продуктів та технологій.

Тема 6. Принципи ефективного оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів

Науково - обґрунтована система, що дозволяє створити на підприємстві умови для виробництва безпечної продукції шляхом визначення (ідентифікації) і контролю небезпечних чинників.

Основні методи системи: аналіз ризиків та небезпек, визначення потенційних дефектів продукції по відношенню до виробничих факторів (критичні контрольні точки), профілактичний (превентивний), звітність та відповідальність.

Принципи та переваги впровадження системи НАССР. Ефективність системи НАССР.

Аналіз небезпечних чинників для розробки плану НАССР. Запровадження системи НАССР на малих та середніх підприємствах.

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. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття		18						
	Семінарські заняття		-						
	Практичні заняття		16						
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)		-						
	Самостійна робота студентів		146						
	Усього годин		180						
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

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 управління безпечністю та якістю харчових продуктів	30	2		-		28																						
Тема 2. Національні стандарти Системи управління безпечністю та якістю харчових продуктів	30	2		-		28																						
Тема 3. Система менеджменту ризиків на стадіях харчового ланцюжка	30	4		4		22																						
Тема 4. Стратегічне оперативне планування і інформаційне забезпечення контролінгу на всіх стадіях харчового ланцюжка	30	4		4		22																						
Тема 5. Загальні підходи сучасної перевірки безпечності харчової продукції	15	2		4		9																						
Тема 6. Принципи ефективного оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів	30	2		4		24																						
Тема 7. Організаційні структури системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	15	2		-		13																						
Курсова робота (проект)	-					-																						
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	18		16		146																						

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=4543>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Вступ. Система управління безпечністю та якістю харчових продуктів

Питання 1. Переваги економічного та управлінського характеру що дає виробнику впровадження системи НАССР [1,3].

Питання 2. Гарантії та можливості підприємств на ринку, які впровадили управління безпечністю харчової продукції [4].

Тема 2. Національні стандарти Системи управління безпечністю та якістю харчових продуктів

Питання 1. Чинники, що зумовлюють основні недоліки вітчизняної системи державного контролю безпечності харчових продуктів [1-2].

Питання 2. П'ять основних підготовчих кроків до впровадження Системи НАССР [1-2].

Питання 3. Процеси, які організація повинна спланувати та розробити, що необхідні для випуску безпечної продукції, згідно вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 [4].

Тема 3. Система менеджменту ризиків на стадіях харчового ланцюжка.

Питання 1. Фактори, що впливають на організаційну структуру контролінгу на підприємстві [1-2].

Питання 2. Структура, склад і функціональне навантаження відділу контролінгу на підприємстві [3].

Питання 3. Напрями і методи регулювання ступеня ризику [3].

Питання 4. Вибір форми організації управлінського обліку на підприємстві [4].

Тема 4. Стратегічне оперативне планування і інформаційне забезпечення контролінгу на всіх стадіях харчового ланцюжка

Питання 1. Контролінговий механізм [1-2].

Питання 2. Процес підготовки, прийняття та контролю реалізації управлінських рішень на підприємстві [1-2].

Питання 3. Структуру інформаційного забезпечення реалізації управлінських рішень на підприємстві [3].

Питання 4. Контур оперативного контролінгу [1-2].

Питання 5. Механізм розробки та формулювання альтернативних варіантів управлінських рішень [4].

Тема 5. Загальні підходи сучасної перевірки безпечності харчової продукції

Питання 1. Загальна філософія оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів [1-2].

Питання 2. «Профіль факторів» , що застосовується для характеристики рівнів ризику [4].

Тема 6. Принципи ефективного оцінювання ризиків у сфері контролю безпечності харчових продуктів

Питання 1. Основоволожні вимоги ЄС в системі державного контролю у сфері безпеки продуктів харчування [1-2].

Питання 2. Низка заходів для розробки та впровадження НАССР на малому підприємстві, їх вартість [3].

Питання 3. Особливі риси впровадження системи НАССР на підприємствах малого та середнього бізнесу [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=4543>.

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 засвоєння 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 на практичних заняттях	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	
	Тестування на Порталі	3	
	<i>Додаткові бали (написання тез / доповідь на конференціях або заняттях; написання та публікація наукової статті; участь у конкурсах / олімпіадах)</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	

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
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. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова. – Одеса : Profbook, 2019. – 376 с.
2. 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.
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. 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.
5. Методичні вказівки з дисципліни «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів» для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «магістр» / Свідло К. В. – Режим доступу: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4543>. – Станом на 01.01.2021. – Назва з екрану.

8.2. Додаткові джерела інформації

6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98. – 1997. – 23 грудня. – Також доступно: <https://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg>