СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Харчова безпека та сталі харчові ланцюги

спеціальність	**181 Харчові технології**	**обов'язковість дисципліни**	**вибіркова**
освітня програма	**Харчові технології**	**факультет**	**Переробних і харчових виробництв**
освітній рівень	**Третій (доктор філософії)**	**кафедра**	**Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів**

ВИКЛАДАЧ

Шаніна Ольга Миколаївна

Вища освіта – спеціальність технологія та організація громадського харчування
Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.01- технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів
Вчене звання – професор кафедри технології зберігання та переробки сільськогоспо-дарської продукції
Досвід роботи – більше 30 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- Навчальний тренінг "Аналіз ризиків для програм для критичних контрольних точок для м'ясо-птиці (HACCP)" (University Park, США, Сертифікат про успішне завершення)
- Навчальний тренінг "FSPCA Preventive Controls for Human Food" (University Park, США, Сертифікат навчання № 90169eb1)
- Програма WIRA SCHOLAR (Pennsylvania State University, США, Сертифікат про успішне завершення)
- Начальнй тренінг "Lead Instructor Training for FSPCA Preventive Controls for Human Food" (Chicago, США) (Сертифікат навчання № 9a26702fb1)
- Співавтор більше 70 наукових і методичних публікацій;
- Учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	**050 910 3205**	**електронна пошта**	**o.shanina.ua@gmail.com**	**дистанційна підтримка**	**Moodle**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)	
Мета	**набуття комплексу теоретичних та практичних знань щодо сучасних підходів до забезпечення та оцінки безпеки сталих харчових ланцюгів та готової харчової продукії**
Формат	**лекції, практичні заняття, самостійна робота**
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	**РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами / поточний контроль, залік** **РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень, наявні літературні дані / поточний контроль, залік** **РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи / поточний контроль, залік** **РН4. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення / поточний контроль, залік** **РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень / поточний контроль, залік** **РН6. Реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв’язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів / поточний контроль, залік**
Обсяг і форми контролю	**3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин – лекції, 16 годин - практичні заняття; підсумковий контроль – залік**
Вимоги викладача	**вчасне виконання завдань, активність**
Умови зарахування	**згідно з навчальним планом**

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	**ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу** **ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті** **ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності** **СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.** **СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.** **СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.** **СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.**	**Програмні результати навчання**	**РН1. Презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами / поточний контроль, залік** **РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень, наявні літературні дані / поточний контроль, залік** **РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи / поточний контроль, залік** **РН4. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення / поточний контроль, залік** **РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень / поточний контроль, залік** **РН6. Реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів / поточний контроль, залік**

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ					
Лекція 1	Теорія та практика впровадження міжнародних систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів. Співставлення законодавчої бази України, Європейського Союзу, США, Канади	Практичне заняття 1	Схеми сертифікації, визнані GFSI – порівняльний аналіз	Самостійна робота	Опрацювання матеріалу. Виконання завдань
Лекція 2	Теоретичні і практичні аспекти застосування системи НАССР. Належні виробничі (**GMPs)** та гігієнічні (**GHPs)** практики	Практичне заняття 2	Розробка програм належних виробничих та гігієнічних практик для виробництва харчового продукту –предмета дисертаційного дослідження		Опрацювання матеріалу. Виконання завдань
Лекція 3	Послідовність застосування НАССР. Розуміння харчового стандарту FSSC 22000	Практичне заняття 3	Розробка елементів плану НАССРдля виробництва харчового продукту – предмета дисертаційного дослідження		Опрацювання матеріалу. Виконання завдань
Лекція 4	Системний аналіз як інструмент дослідження технологічних ліній харчових виробництв	Практичне заняття 4	Розрахунок показників функціонування сталого харчового ланцюга для виробництва нового харчового продукту – предмету дисертаційного дослідження. Оцінка досягнення мети виробництва нового харчового продукту		Опрацювання матеріалу. Виконання завдань
Лекція 5	Способи моделювання технологічних ліній харчових виробництв				Опрацювання матеріалу. Виконання завдань
Лекція 6	Показники та критерії ефективності функціонування сталих харчових ланцюгів				Опрацювання матеріалу. Виконання завдань
Лекція 7	Оцінка досягнення мети функціонування сталих харчових ланцюгів				Опрацювання матеріалу. Виконання завдань

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. System analysis and modeling in food technology/ O.Shanina, A. Teymurova, F.Pertsevoy. Цифровая типография №1. Харків, 2012. 196 с. 2. HACCP. A Systematic Approach to Food Safety / Jeffrey T. Barach, Melinda M. Hayman. GMA, Washington, DC, 2014. 229 p. 3. FSPCA. Preventive controls for Human Foods/ Developed by FSPCA. USA, 2016. 300 p.	**Методичне забезпечення**	1. Система НАССЗ (довідник)/ Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с. 2. FSSC 22000. Guidance on Food Defense DATE : 10 April 2018 VERSION : 1 NUMBER : 2171849 3. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки до практичних занять/Укладачі: Колесникова М.Б., Торяник Д.О., Пивоваров Є.П. ХДУХТ. – Харків, 2008. 28 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	**100 бальна ECTS (стандартна)**	**до 50**	**робота на практичних заняттях**
		до 50	**виконання завдань**

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.