



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 (НАССР)" (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)
- Начальний 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 продукції
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<p>РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами / поточний контроль, залік</p> <p>РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень, наявні літературні дані / поточний контроль, залік</p> <p>РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи / поточний контроль, залік</p> <p>РН4. Планувати, організувати 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</p> <p>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</p> <p>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</p>
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 нефаківцями 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 HACCP. 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 HACCP. Розуміння харчового стандарту FSSC 22000	Практичне заняття 3	Розробка елементів плану HACCP для 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.Pertsevov. 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

1. Система HACCP (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.