

ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»	факультет	менеджменту, адміністрування та права
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

ВИКЛАДАЧ

Золотарьова Світлана Анатоліївна



Вища освіта – 1998 р. – Луганський сільськогосподарський інститут «Зоотехнія» .

2022 р. по теперішній час Харківський національний педагогічний університет ім. Г.С. Сковороди, спеціальність 011 «Освітологія» (магістр).

2023 р. по теперішній час ДБТУ спеціальність 203 «Садівництво та виноградарство» (магістр).

2023 р. по теперішній час ДБТУ спеціальність 015 «Професійна освіта» (магістр)

Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук **06.02.02 «Розведення та генетика сільськогосподарських тварин»**

Вчене звання -

Досвід роботи – 5 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 10 методичних розробок;
- авторка більше 40 наукових публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0509152796

електронна пошта

szoloto549@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у студентів системи наукових знань і практичних вмінь щодо пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; ознайомлення із класифікацією шкідливих факторів навколишнього середовища, видами контамінації харчових продуктів і шляхами зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації (ЗК5, ФК15, ПРН09) / практичні заняття • знати основи педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою (ЗК7, ФК20, ПРН10) / самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин) 6-й семестр: 14 год. лекції, 16 год. практичні; 60 год. самостійна робота модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ФК 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p> <p>ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Система аналізу небезпек.

Лекція 1.	Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів Система аналізу небезпек.	ЛПЗ 1	Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпеки харчових продуктів	Самостійна робота	Наукові підходи до проблеми безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів.
Лекція 2.	Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції	ЛПЗ 2	Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітридами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами		Небезпеки, пов'язані з дисбалансом поживних речовин в раціоні
Лекція 3.	Природні токсичні компоненти	ЛПЗ 3	Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування		Загальні принципи мікробіологічного та санітарногігієнічного контролю на підприємствах промисловості.
Лекція 4.	Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування	ЛПЗ 4	Безпечність використання технологічних добавок у виробництві харчових продуктів.		Способи захисту товарних знаків від підробки. Державні органи, які контролюють додержання прав на товарні знаки. Недержавний захист товарного знаку
Лекція 5.	Стандартизація термінології в галузі управління якістю та безпекою харчових продуктів.	ЛПЗ 5	Визначення фальсифікації харчових продуктів		Гігієнічні основи використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів.

Модуль 2. Системи управління якістю

Лекція 6.	Основні проблеми менеджменту якості	ЛПЗ 6	Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані	Самостійна робота	Генетично модифіковані джерела харчових продуктів
------------------	-------------------------------------	--------------	---	--------------------------	---

			Законодавством Європейського Союзу та України		
Лекція 7.	Вітчизняний досвід управління якістю.	ЛПЗ 7	Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів		Вимоги законодавства України щодо безпеки харчової продукції
Лекція 8.	Системи управління якістю.	ЛПЗ 8	Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС « Про гігієну харчових продуктів»		Шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування.
Лекція 9.	Сертифікація, передумови та умови проведення				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник/ Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
2. 2. Безродна С. М. Б40 Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Б ездодна С. М. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
3. 3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/ Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ “Академія”. 2015. 520 с.
4. 4. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
5. 5. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
6. 6. ДСТУ ISO 22000:2017. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.

Методичне забезпечення

1. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173- TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с
2. 2. Галынкин В.А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов. – СПб. :Проспект Науки, 2007. – 288 с. 3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 6 вересня 2005 р. № 2809-IV.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

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.