

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТРЕНІНГ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	технології м'яса

## ВИКЛАДАЧ

### Головко Тетяна Миколаївна



Вища освіта – спеціальність товарознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Вчене звання - доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи – 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- З 2021 р. по теперішній час – експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених (Міністерство освіти і науки України)
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0677096521	електронна пошта	golovko.tatyana.10@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування професійних компетентностей щодо вирішення комплексних завдань м'ясопереробних підприємств, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів та контролем безпечності та якості сировини та готових виробів.
Формат	практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• організація постачання, контроль безпечності та якості сировини на м'ясопереробному підприємстві (ЗК 1, СК 2, РН 2, РН 7) / <b>індивідуальні завдання</b>;</li> <li>• контроль виробничого процесу на м'ясопереробному підприємстві (ЗК 4, СК 4, РН 6, РН 11) / <b>практичні та індивідуальні завдання</b>;</li> <li>• розробка заходів щодо впровадження системи НАССР при виробництві продукції на м'ясопереробному підприємстві (ЗК 3, СК 5, СК 6, РН 2, РН 11) / <b>індивідуальні завдання</b>.</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції; 14 годин практичні заняття; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>	Програмні результати навчання	<p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і не-двозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
-------------	---	-------------------------------	---

Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Аналіз нормативної бази м'ясопереробного підприємства та її оновлення	Самостійна робота	Нормативно-правова база та номенклатура показників якості та безпечності харчової продукції в умовах м'ясопереробного підприємства
ПЗ 2	Організація постачання, контроль безпечності та якості сировини на м'ясопереробному підприємстві		Організація постачання, контроль безпечності та якості сировини на м'ясопереробному підприємстві
ПЗ 3	Контроль виробничого процесу на м'ясопереробному підприємстві		Контроль виробничого процесу на м'ясопереробному підприємстві
ПЗ 4	Розробка заходів щодо впровадження системи HACCP при виробництві продукції на м'ясопереробному підприємстві		Розробка заходів щодо впровадження системи HACCP при виробництві продукції на м'ясопереробному підприємстві

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література (основна)	<ol style="list-style-type: none"> <li>ДСТУ ISO 22000:2017 «Системы безопасности пищевых продуктов». Требования к любой организации пищевой цепи.</li> <li>Мельник Ю. Ф., Новиков В. М., Школьник Л. С. Основы управления безопасностью пищевых продуктов. К. : ССУ, 2015. 297 с.</li> <li>Міждержавні стандарти. Показчик. К. Держспоживстандарт України, 2016. Том 2. 23 с.</li> <li>Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л. Мостеньска. – К. Кондор, 2012. – 723 с.</li> </ol>	Література (допоміжна)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Аскарлов Е.С. Міжнародні стандарти системи якості серії ISO [Електронний ресурс] 2011. Режим доступу: <a href="http://www.bizeducation.ru/library/management/qm/9/askarov4.htm">http://www.bizeducation.ru/library/management/qm/9/askarov4.htm</a>.</li> <li>ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT). Системи управління якістю «ВИМОГИ». Видання офіційне. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016.</li> <li>Дуглай В. С. Якість та безпека харчової продукції. К. : Знання, 2013. С. 119-121.</li> <li>Нестерчук Д.М. , Квітка С.О., Галько С.В..Основи метрології та засоби вимірювань: навчальний посібник. Мелітополь: Видавничополіграфічний центр «Люкс», 2017. 256 с.</li> </ol>
----------------------	---	------------------------	---

## 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

## 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.