



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (4 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Воробець Марія Михайлівна, к.х.н., доцент Дійчук Володимир Васильович, к.х.н., асистент https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/ https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/
Контактний тел.	+38(0372)584897
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua, v.diychuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7781
Консультації	згідно затвердженого графіка

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості” є вибірковою дисципліною зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Якість і безпека харчової продукції) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня.

Мета навчальної дисципліни - формування у студентів знань і вмінь, необхідних для виробничої та технологічної діяльності на підприємствах і установах харчової промисловості під час проведення вхідного контролю якості сировини, виробничого контролю параметрів технологічних процесів та безпеки готової продукції на принципах НАССР; виготовленні безпечних харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю харчових продуктів) та НАССР (управління безпекою харчових продуктів), чинні програми обов’язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Система НАССР: основні поняття, законодавчі аспекти та програми-передумови впровадження	
Тема 1	Переваги впровадження системи НАССР. Основні принципи
Тема 2	Законодавчі аспекти запровадження системи НАССР на

	підприємствах харчової промисловості. Вимоги законодавства щодо впровадження HACCP
Тема 3	Програми-передумови та підготовчі кроки до розробки та впровадження системи HACCP
Тема 4	Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення
МОДУЛЬ 2. Система HACCP – аналіз небезпечних факторів та критичні точки контролю	
Тема 5	Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників
Тема 6	Критичні точки контролю
Тема 7	Проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, консультації, використання системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, дискусія, консультація), репродуктивні (методичні вказівки до лабораторних робіт), наочні (демонстрація, ілюстрація).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів та захист лабораторних робіт, проміжний тестовий контроль.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Критерієм успішного оцінювання є досягнення студентом мінімальних порогових рівнів (50% балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets-koho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7781> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tehnolohii/>