МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____Дмитро БАБЕНКО
«27» 06 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____Олена ПЕТРОВА
«27» 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Організація НАССР на м'ясопереробному підприємстві»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	5-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Людмила СТРІХА, кандидат с.-г. наук, доцент, strikha.luda@gmail.com Олена ПЕТРОВА, кандидат с.-г. наук, доцент, petrova@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Протокол № 13 від « 16 » 06 2023 року
Завідувач кафедри Олена ПЕТРОВА
Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 26 » 06 2023 року
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО
Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 27 » 06 2023 року.
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Розроблення та впровадження програм-передумов системи НАССР, загальні рекомендації до розроблення програм-передумов, програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, програма- передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок, програма-передумоващодо планування та стану комунікацій: вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо, програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки, (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, програма-передумова системи НАССР із чистоти поверхонь, процедур прибирання, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь, програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу, програма-передумова щодо поводження з відходами виробництва та сміттям,їх збору та видалення, програма-передумова щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби, програма-передумова щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин, програма-передумова щодо специфікації та контролю постачальників, програма- передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування, програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів, програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів, послідовність упровадження процедура, заснованих на принципах НАССР,створення групи НАССР, складання опису продукту, розробка блок-схеми технологічного процессу, перевірка блок-схеми виробничого процессу, принципи системи НАССР, процедури, які забезпечують ефективне функціювання системи

2. Мета навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких знань, організації, контролю та управління технологічними процесами, провадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів		
3. Компетентності	Спеціальні (фахові) компетентності: ФК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. Програмні результати навчання: ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.		
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:		
знати:	Основні поняття в сфері стандартизації та сертифікації; основні методи розробки стандартів підприємства в сфері якості; типи стандартів, використовуваних для регламентації та реєстрації результатів технологічних процесів, Законодавчу базу у сфері стандартизації та сертифікації. Основні положення стандартизації та сертифікації. Терміни та визначення основних понять у галузі стандартизації та сертифікації. Загальну організацію робіт в галузі стандартизації та сертифікації. Органи стандартизації та сертифікації в Україні. Принципи державної політики у сфері стандартизації та сертифікації. Класифікацію стандартів та правила їх прийняття і застосування.		
вміти:	використовуючи нормативно-технічну документацію, довідкову та науково-технічну літературу, інформаційні технології, складати алгоритм визначення вимог об'єкту стандартизації, розробляти документи, що регламентують виконання процесів чи їх окремих стадій і операцій (стандартні операційні процедури); визначати та формулювати показники й критерії для об'єктивної і всебічної оцінки якості об'єктів стандартизації		
5. Опис навчальної дисципліни		Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - самостійна робота	105/3,5 30/0,1 30/1,0 45/1,5

Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ЛЗ	сам. робота
1.	Розроблення та впровадження програм-передумов системи НАССР	6	6	10
2.	Складання опису продукту	6	6	0
3.	Розробка блок-схеми технологічного процессу, перевірка >лок-схеми виробничого процессу	6	6	10
4.	Встановлення процедур моніторингу щодо ККТ, та коригувальних дій	6	6	13
5.	Процедури, які забезпечують ефективне функціювання системи	6	6	
Всього		30	30	45
	***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу			

6. Порядок та критерії оцінювання	*Викладач наводить таку інформацію:* *- усне опитування за темами лекційних і практичних занять;* *- іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни;* *- пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні — після представлення виконаного індивідуального завдання.*

Поточний підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на практичному занятті - тестовий контроль	6 1	3 8	5 10	18 8	30 10
2. Самостійна робота в т.ч.: - опитування за програмою самостійної роботи виконання індивідуальної, наукової роботи	6 1	1 4	2 8	6 4	12 8
Разом				36	60

Екзамен		24	40
Разом по дисципліні		60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційо-ваного заліку	для заліку
90-100	A	«5» - відмінно	зараховано
75-89	BC	«4» - добре	
60-74	DE	«3» - задовільно	
35-59	FX	«2» - незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	«2» - незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувана вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
8. Інформаційні	1 Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.98 р.

джерела	№1024- ХП-ВВР. 2.Закон України "Про внесення змін в Закон України "Про захист прав споживачів" від 01.12.2005 р. № 3161 -IV. 3.Закон України "Про підтвердження відповідності" від 17.05.2001р. №2406-111. 4.Ухвала КМУ від 13.03.2002 р. №288 "Про затвердження переліків центральних органів виконавчої влади, на які покладаються функції технічного регулювання в певних сферах діяльності і розробка технічних регламентів" 5. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції. Одеса : Астропринт 2019. 376 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/fdes/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zotehnii.pdf), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (htts://www.mnau. edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцентом кафедри Людмила СТРІХА

Доцентом кафедри Олена ПЕТРОВА