

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет _____ хімічний _____

Кафедра _____ харчових технологій _____

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор
з науково-педагогічної роботи

Дмитро СВИНАРЕНКО
2020



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.5 Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)

(шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти _____ другий (магістерський) _____

галузь знань 18 Виробництво та технології _____

спеціальність _____ 181 Харчові технології _____
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма _____ «Харчові технології» _____
(назва)

факультет _____ хімічний _____

вид дисципліни _____ обов'язкова _____

**Дніпро
2020**

Розробник (-и):

**Пешук Людмила Василівна – професор кафедри харчових технологій,
д-р сільськогосп. наук, професор**
**Кондратюк Наталія Вячеславівна – доцент кафедри харчових технологій, канд. техн.
наук, доцент**

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

Протокол від «11» 09 2020 року № 2

Завідувач кафедри харчових технологій
(назва кафедри)
Кондратюк (Н. КОНДРАТЮК)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

зі спеціальності 181 Харчові технології
за освітньою (-ими) програмою (-ами) Харчові технології

11.09.20 (дата) Кондратюк (підпис) (Н. КОНДРАТЮК)
(прізвище та ініціали)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету
хімічного
(назва)

Протокол від. «14» 09 2020 року № 2

Голова НМРФ Варгалюк (В. ВАРГАЛЮК)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри _____
(назва кафедри) на наступний навчальний рік

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Мета дисципліни.

Мета: одержання знань з сертифікації продукції та послуг в сфері ресторанного господарства, порядку проведення сертифікації та ліцензування підприємницької діяльності, ознайомлення з законодавством України стосовно питань якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини, захисту прав споживачів та ін.

Вивчення дисципліни повинно сприяти формуванню у майбутнього фахівця навичок практичного підходу до вирішення проблем виробництва харчової продукції у цілому, підвищення її якості, а також науково обґрунтованого господарювання та організації робіт з сертифікації.

Предмет дисципліни – вивчення організаційних, технічних проблем та питань контролю виробництва харчових продуктів та ХАССП, які виникають у результаті діяльності менеджера закладу ресторанного господарства або підприємства харчової промисловості в Україні в сучасних умовах.

Дисципліна «Контроль виробництва харчових продуктів та ХАССП» презентує навчальний матеріал, який розкриває суть експертної діяльності сучасних установ з контролю виробництва харчової продукції та впровадження системи ХАССП на виробництві.

Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу й узагальнення з метою вивчення професійних проблем та розроблення способів їх розв'язань.

ЗК 2. Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності.

ЗК 5. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) та мотивувати людей рухатися до спільної мети, діяти в команді.

ФК 2. Здатність розраховувати комплексний показник якості та оцінювати конкурентоспроможність нових видів харчової продукції.

ФК 3. Здатність до збору, аналізу та підготовки нормативних документів, матеріалів і методів досліджень, проведення експериментів і практичного втілення наукових розробок.

ФК 6. Здатність до визначення чужорідних (токсичних) речовин, шляхів їх надходження у продукти харчування, та їх вплив на життєвий цикл харчової продукції.

ФК 8. Здатність до забезпечення практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження якості харчової продукції.

ФК 11. Здатність до вирішення проблем соціуму через відповідальне та свідоме ставлення до випуску безпечної харчової продукції.

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни.

Харчова хімія. Мікробіологія харчових продуктів. Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства. Гігієна та санітарія. Стандартизація, метрологія, сертифікація. Методи контролю продукції в галузі Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з погляду забезпечення їхньої якості й безпеки для людини;
- теоретичні основи сучасних інструментальних методів дослідження;
- сучасний стан і тенденції розвитку інструментальних методів - автоматизація,

математизація, мініатюризація, перехід до багатокомпонентного аналізу;

- знати напрями державного регулювання в індустрії харчування, порядок оформлення плану НАССР та впровадження даної системи у виробництво.

вміти:

- обґрунтовано вибирати інструментальний метод аналізу для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпеки харчових продуктів;
- володіти методикою проведення експериментальних досліджень харчових продуктів на спеціальному обладнанні;
- здійснювати метрологічну обробку результатів аналітичних вимірювань.

Програмні результати навчання за дисципліною:

ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/ або професійної діяльності в галузі харчових технологій й обирати відповідні методи досліджень.

ПРН 8. Знати напрями державного регулювання в індустрії харчування, порядок оформлення плану НАССР та впровадження даної системи у виробництво.

ПРН 9. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень.

ПРН 10. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпечності харчової продукції, у тому числі з додаванням харчових та дієтичних добавок.

4. Структура навчальної дисципліни.

1 семестр

Форма навчання денна

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки**			
		лекції	семінарські/практичні	Лабораторні заняття	Самостійна робота	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.	2023/24 н.р.	2024/25 н.р.
1	Тема 1 Основи контролю якості на харчових виробництвах.	2			8				
2	Тема 2. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	2			8				
3	Тема 3. Поняття безпеності продовольчої сировини та харчових продуктів.	2		2	8				
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	2		2	8				
5	Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.	4		2	8				
6	Тема 6. Система НАССР. Основні терміни та поняття	4		2	8				
7.	Тема 7. Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР	4		2	6				
8.	Тема 8. Застосування принципів НАССР	4		2	6				
9.	Тема 9. Розробка системи НАССР	4		2	6				
10.	Тема 10. Впровадження НАССР	4		2	6				
	ВСЬОГО	32		16	72				

5. Схема формування оцінки.

5.1 Шкала відповідності оцінювання:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	0-59

5.2 Форми та організація оцінювання:

Поточне оцінювання :

<i>Форма оцінювання</i>	<i>Терміни оцінювання (тиждень)</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
<i>Письмова контрольна робота</i>	<i>15</i>	<i>20</i>
<i>Виконання та захист-дискусія лабораторних робіт</i>	<i>2-16</i>	<i>8×46=32</i>
<i>КМР</i>	<i>16</i>	<i>24</i>
<i>Оцінювання рівня виконання завдань із самостійної роботи (доповідь та участь у обговоренні питань, висвітлених іншими доповідачами)</i>	<i>10, 15</i>	<i>2*126=24</i>
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання* 100		

Підсумкове оцінювання:

<i>Форма оцінювання</i>	<i>Терміни оцінювання (тиждень)</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
<i>Диф.залик</i>	<i>18</i>	<i>100</i>

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (у разі потреби).

Програмне забезпечення: ОС Windows 7*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003

Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р

7. Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. Сертифікація товарів: навч. посібник / А.А. Дубініна, Г.А. Селютіна, С.О. Ленерт та ін. – Харків: ХДУХТ, 2016. – 285с.
2. Бичківський Р.В., Столярчук Т.Г., Гапула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – 2-е вид. – Л.: Вид-во Нац. Університету Львівська політехніка, 2004. – 560 с.
3. Мережко Н.В. Сертифікація товарів і послуг : Підручник . - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 298 с.
4. Метрологія, стандартизація і сертифікація: Підручник / В.В. Тарасова; А.С. Малиновський; М.Ф. Рибак. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 264 с.
5. Самойленко А.А. Сертифікація продовольчих товарів: навч. посібник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 212 с.
6. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.
7. Сертифікація і конкурентоспроможність продукції та послуг : Опорний конспект лекцій / Н.І. Валентинова . - Полтава : РВВ ПКІ, 2000. - 73 с.
8. Сертифікація товарів і послуг : Підручник / І.С. Полікарпов ; Н.І. Доманцевич ; Б.П. Яцишин . - К. : НМЦ Укоопосвіта, 2000. - 350 с.
9. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник. – К.: Т-во “Знання”, 2007. – 471 с.
10. Закон України „Про акредитацію органів з оцінки відповідності” № 2406 – III // Урядовий кур’єр, 17 травня 2001 р.

11. Закон України „Про підтвердження відповідності” № 2352 – III // Урядовий кур’єр, 5 квітня 2001 р.
12. Правила обов’язкової сертифікації послуг харчування : (Витяги) : Затв. наказом від 15.04.1999 р N 235/3528 / Україна.Держ. ком. стандарт.,метрол.,та сертифік. / / Правове забезпечення господарської діяльності: Додаток 1 до газети "Юридичний вісник України". - 2006. - N12. - С.36-38.
13. Перелік продукції, що підлягає обов’язковій сертифікації в Україні : Затв. наказом від 1.02.2005 р. N 28 (Витяг) / Україна. Держком з питань технічного регулювання та споживчої політики // Все про бухгалтерський облік. - 27/ 3/2007. - N29. - С.6-8.
14. Наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р., № 219 “Про затвердження Правил роботи підприємств громадського харчування. Затверджений Міністерством юстиції України від 20 серпня 2002 р., № 680/6968.
15. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, № 711 / 97 – ВР; 23.12.97.
16. Закон України “Про внесення змін до закону України. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. – Голос України від 05.05.2005. – ВР.
17. Р 50-026-94. Вибір номенклатури показників, які підлягають обов’язковому включенню до нормативних документів забезпечення безпеки продукції.
18. Закони України “Про метрологію та метрологічну діяльність”, № 113/98-ВР, 11.02.1998.
19. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
20. Система НАССР. Довідник. – Львів: Леонорм, 2003. – 218 с.
21. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основні положення та словник.
22. ДСТУ ISO 9001-2001. Система управління якістю. Вимоги.
23. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю. Постанови щодо поліпшення діяльності.
24. ДСТУ 3413-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.
25. ДСТУ 3419-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення.
26. ДСТУ 4161 – 2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
27. ДСТУ ISO 9000 : 2001. Системи управління якістю. Словник.
28. ДСТУ ISO 9001 : 2001. Системи управління якістю. Основні положення.

Додаткова:

1. Сертифікація персоналу в УКРСЕПРО: Підсумки та аналіз/ Мухаровський М.; Глухова О.; Ходинська А. // Стандартизація. Сертифікація. Якість.. - 2004. - N3. - С.35-41.
2. Козлова А.В. Стандартизація, метрологія, сертифікація в общественном питании: Учебник. - М. : Мастерство, 2001. - 160 с.
3. Идентификация и сертификация качественной сельскохозяйственной продукции в ЕС / Спада В. ; Триска К. ; Камаджио Д. // Food&Drinks. - 2006. - N12. - С.68-69.
4. Як визначити ступінь небезпеки продукції / Віткін Л. ; Лапач С. / / Стандартизація. Сертифікація. Якість.. - 2007. - N3. - С.48-54.
5. Радченко Л.А. Метрологія, стандартизація и сертифікація в общественном питании: Учебник. - М. : ИТК "Дашков и К" , 2005. - 320 с.
6. Эффективное внедрение НАССР / Под редакцией Тони Мейеса и Сары Мортимор. - Изд-во Профессия. – Санкт-Петербург, 2005. -455 с.
7. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад. О.І. Черевко . - К. : ПКФ "Фавор ЛТД" , 2003. - 440 с.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Законодавчі та нормативні документи ветеринарної медицини. Доповнення 2003 р. Леонорм-Стандарт. Львів, “Леонорм 2004 р.”.

9. Гиссин В.Н. Управление качеством продукции: Уч. пос. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 256 с.
10. Закон України “Про туризм” № 324/95-ВР.
11. Чижикова Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости: Учеб. пособие. - М. : Колос , 2002. - 240 с.
12. Регламент ЄС № 852/2004 р. Європейського парламенту та Ради від 29.04.2004 р. щодо гігієни харчової продукції.
13. Про деякі проблеми сертифікації та запровадження механізму підтвердження відповідності/ Курський Ю. // Стандартизація. Сертифікація. Якість.. - 12/2003. - 6. - С.37-40
14. Международные стандарты, регламентирующие органолептический анализ пищевых продуктов / Радаева И.А. ; Шидловская В.П. ; Шепелева Е.В. // Переработка молока. - 2007. - №6. - С.30-33.
15. Global Safety of Commodity and Environment. Quality of Life: Vol. 1 : proceedings the 15th Symposium of IGWT, 12-17 Sept. 2006, Kyiv / Edited by G.F. Pugachevsky . - К. : КНИГА , 2006. - 602 с.
16. Global Safety of Commodity and Environment. Quality of Life: Vol. 2 : proceedings the 15th Symposium of IGWT, 12-17 Sept. 2006, Kyiv / Edited by G.F. Pugachevsky . - К. : КНИГА , 2006. - 142 с
17. Заїнчковський, А. О. Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів / А. О. Заїнчковський, Ю. Л. Труш // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики : матеріали п'ятої міжнар. наук.-практ. конф., 15-16 вересня 2016 р. – Одеса : Атлант, 2016. – С. 249-250.

8. Інформаційні ресурси:

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/alkogolnye-napitki.html>
3. http://www.livewine.ru/muskatnye_vina/261.html
4. <http://restorator.name/predpriyatiya/produkty/356-klassifikatsiya-bezalkogolnyh-napitkov.html>
5. <http://www.student-site.ru/10/10033.htm>.

**Тематика лабораторних занять
здобувачів вищої освіти денної форми навчання**

<i>Назви розділів і тем</i>	Кількість годин
Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів. Лабораторна робота №1 Нормативна та облікова документація на виробництві	2
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Лабораторна робота №2 Розробка описової документації на виробництві (опис готової продукції, блок-схема, технологічна схема, технологічна інструкція)	2
Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів. Лабораторна робота №3 Розробка програм-передумов	2
Тема 6. Система НАССР. Основні терміни та поняття Лабораторна робота №4 Розробка програм-передумов (продовження)	2
Тема 7. Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР Лабораторна робота №5 Розробка таблиць з описом критичних контрольних точок	2
Тема 8. Застосування принципів НАССР Лабораторна робота №6 Розробка плану валідації	2
Тема 9. Розробка системи НАССР Лабораторна робота №7 Розробка плану верифікації	2
Тема 10. Впровадження НАССР Лабораторна робота №8 Розробка плану ідентифікації	2
Усього, годин	16

Зміст самостійної роботи
студентів денної форми навчання

Тема самостійної роботи	Кількість годин
Тема 1. Основи контролю якості на харчових виробництвах. - Системи контролю відхилень на харчових виробництвах	8
Тема 2. Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів. - Нормативна база з питань державного контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів - Відповідальність за правопорушення в сфері якості та безпечності харчових продуктів	8
Тема 3. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів. - Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів - Токсичні компоненти харчових продуктів	8
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. - Характеристика способів ідентифікації. Методи проведення ідентифікації продовольчих товарів - Сучасне пакування - засіб боротьби із фальсифікацією - Способи захисту продовольчих товарів від фальсифікації	8
Тема 5. Комплексна оцінка якості харчових продуктів.	8
Тема 6. Система НАССР. Основні терміни та поняття	8
Тема 7. Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР - Рекомендації щодо вибору транспортних засобів та транспортування продукції - Рекомендації щодо програми вибору постачальників, матеріалів, продукції, послуг	6
Тема 8. Застосування принципів НАССР - Основні принципи системи НАССР та шляхи їх реалізації	6
Тема 9. Розробка системи НАССР - Розробка Положення про групу НАССР - Розробка посадової інструкції з урахуванням вимог, що пред'являються до члена групи НАССР	6
Тема 10. Впровадження НАССР	6
Виконання індивідуальної роботи (за наявності)	-
РАЗОМ	72

Форма контролю (елементи контролю): *КМР, доповідь та участь у обговоренні питань, висвітлених іншими доповідачами*