



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Технологічний аудит зберігання та переробки продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 201 Агрономія
Освітня програма «Агрономія»
Рік навчання 1, семестр 2
Форма навчання денна, заочна
Кількість кредитів ЄКТС 6,0
Мова викладання українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни
вeLearn

Ящук Надія Олександрівна

yazchsuk@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3437>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення дисципліни сприяє формуванню у студентів знань та вмінь з технологічної аудиту підприємств з доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва, методики розроблення й впровадження системи НАССР на цих видах підприємств для їх ефективної та безпечної роботи.

Предметом дисципліни «Технологічний аудит зберігання та переробки продукції рослинництва» є вивчення способів перевірки технологічного стану підприємств з доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва, використовуваних технологій і виробничих потужностей за допомогою комплексу певних критеріїв та опанування методик розроблення та впровадження системи НАССР на цих підприємствах.

Основними завданнями дисципліни є: встановлення відповідності технологічного стану підприємств з доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва і використовуваних ними технологій за допомогою комплексу відповідних критеріїв; виявлення сильних і слабких сторін підприємств, ідентифікація небезпечних чинників; встановлення коригувальних дій та розробка перспективних планів розвитку цих підприємств; опанування методик розроблення та впровадження системи НАССР на підприємствах зі зберігання та переробки продукції рослинництва, що дозволить отримувати безпечну продукцію та сприятиме міжнародній торгівлі.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері агрономії під час здійснення професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується комплексністю та невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.

ЗК 3. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 4. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 5. Здатність розробляти проекти та управляти ними.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ФК 2. Здатність аналізувати та оцінювати сучасні проблеми, перспективи розвитку та науково-технічну політику в сфері агрономії.

ФК 3. Здатність створювати нові технології та застосовувати сучасні технології агрономії, враховуючи їх особливості та користуючись передовим досвідом їх

впровадження, розробляти наукові основи технологій вирощування, доробки, зберігання та переробки сільськогосподарських культур.

ФК 6. Здатність презентувати результати професійної та наукової діяльності фахівцям і нефахівцям.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН 1. Використовувати методологію наукових досліджень, спеціальні методи та інструменти досліджень, сучасні методи обробки даних для розв'язання складних задач агрономії

ПРН 2. Інтегрувати знання з різних галузей для розв'язання складних теоретичних та/або практичних задач і проблем агрономії.

ПРН 3. Розробляти і реалізовувати економічно значущі виробничі і дослідницькі проекти в сфері агрономії з урахуванням наявних ресурсів та обмежень, технічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.

ПРН 4. Здійснювати пошук необхідної інформації та оцінювати її в науково-технічній літературі, аналізувати, обробляти та оцінювати цю інформацію.

ПРН 8. Управляти робочими процесами, які є складними, непередбачуваними, приймати ефективні рішення, оцінювати та порівнювати альтернативи, аналізувати ризики

ПРН 10. Здійснювати ефективне управління персоналом і ресурсами, забезпечувати професійний розвиток персоналу, об'єктивно оцінювати результати діяльності колективу та внесок його учасників до цих результатів

ПРН 11. Здійснювати бізнесове проектування та маркетингове оцінювання виконання і впровадження інноваційних розробок

ПРН 12. Добирати оптимальну стратегію господарювання в агрономії, у тому числі за нечіткості цілей та невизначеності умов

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1				
Тема1 Передумови проведення технологічного аудиту для різних організацій /Вибір та збір інформації про підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.	2/2	Знати та розуміти передумови та послідовність проведення технологічного аудиту для різних організацій. Засвоїти методики та набути практичних навичок збору інформації про підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему	Тема 1 – 8 балів; П.р. 1 – 10 балів; С.р. 1 – 2 бали.
Тема 2. Послідовність проведення технологічного аудиту /Аналіз сильних і слабких сторін підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.	2/2	Набути практичних навичок аналізу сильних і слабких сторін підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва. Уміти аналізувати		Тема 2 – 8 балів; П.р. 2 – 10 балів; С.р. 2 – 2 бали.

		підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.	Elearn Написання змістовного модуля 1 у ЕНК через систему Elearn.	
Тема 3. Особливості проведення аудиту підприємств зі зберігання та переробки зернової та олійної продукції / Розробка перспективного плану розвитку з системою моніторингу критичних точок контролю підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.	2/2	Знати та розуміти особливості проведення аудиту підприємств зі зберігання та переробки зернової та олійної продукції Засвоїти методики та набути практичних навичок щодо розробки плану розвитку з системою моніторингу критичних точок контролю підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва. Уміти розробляти перспективні плани розвитку.		Тема 3 – 8 балів; П.р. 3 – 10 балів; С.р. 3 – 2 бали.
Тема 4. Особливості проведення аудиту підприємств зі зберігання та переробки плодоовочевої продукції / Побудова «дорожньої карти» з встановленням коригуючих дій підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.	2/2	Знати та розуміти особливості проведення аудиту підприємств зі зберігання та переробки плодоовочевої продукції. Засвоїти методики та набути практичних навичок з побудови «дорожньої карти» з встановленням коригуючих дій підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва. Уміти будувати «дорожні карти» підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва		Тема 4 – 8 балів; П.р. 4 – 10 балів; С.р. 4 – 2 бали.
Тема 5. Ознайомлення з основною нормативною базою з доробки, зберігання та переробки продукції	2/2	Знати та розуміти основну нормативну базу з доробки, зберігання та переробки продукції		Тема 5 – 8 балів; П.р. 5 – 10 балів; С.р. 5 – 2

рослинництва/Підсумковий звіт з технологічного аудиту підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва.		рослинництва. Засвоїти методики та набути практичних з написання підсумкового звіту з технологічного аудиту підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва. Уміти писати підсумкові звіту з технологічного аудиту підприємства з доробки та зберігання продукції рослинництва		бали.
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2				
Тема 1. Система аналізу небезпек і контролю критичних точок (НАССР): історія та вихідна інформація/Вибір та збір інформації про підприємства з переробки продукції рослинництва.	2/2	Знати історію та вихідну інформацію, принципи та настанови, щодо застосування системи аналізу небезпек і контролю критичних точок(НАССР).Засвоїти методики та набути практичних навичок збору інформації про підприємства з переробки продукції рослинництва. Набути практичних навичок аналізу сильних і слабких сторін підприємства з переробки продукції рослинництва. Уміти аналізувати підприємства з переробки продукції рослинництва.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	Тема 1 – 10 балів; П.р. 6 – 10 балів; С.р. 6 – 2 бали.
Тема 2. Принципи системи НАССР та настанови, щодо її застосування / Аналіз сильних і слабких сторін підприємства з переробки продукції рослинництва.	2/2	Знати та розуміти особливості підготовчого етапу розробки плану НАССР.Засвоїти методики та набути практичних навичок щодо розробки плану розвитку з системою моніторингу критичних точок контролю підприємства з переробки продукції рослинництва.	Написання змістовного модуля 2 у ЕНК через систему Elearn.	Тема 2 – 10 балів; П.р. 7 – 10 балів; С.р. 7 – 2 бали.
Тема 3. Підготовчий етап розробки плану НАССР /Розробка перспективного плану розвитку з системою моніторингу критичних точок контролю підприємства з переробки продукції рослинництва.	2/2	Знати та розуміти особливості підготовчого етапу розробки плану НАССР.Засвоїти методики та набути практичних навичок щодо розробки плану розвитку з системою моніторингу критичних точок контролю підприємства з		Тема 3 – 10 балів; П.р. 8 – 10 балів; С.р. 8 – 2 бали.

		переробки продукції рослинництва. Уміти розробляти перспективні плани розвитку.		
Тема 4. Ідентифікація та аналіз небезпечних чинників / Побудова «дорожньої карти» з встановленням коригуючих дій підприємства з переробки продукції рослинництва; Підсумковий звіт з технологічного аудиту підприємства переробки продукції рослинництва.	4/4	Знати особливості ідентифікації та аналізу небезпечних чинників. Засвоїти методики та набути практичних навиків з побудови «дорожньої карти» з встановленням коригуючих дій підприємства з переробки продукції рослинництва. Набути практичних з написання підсумкового звіту з технологічного аудиту цих підприємства. Уміти будувати «дорожні карти» та писати підсумкові звіти з технологічного аудиту підприємства з переробки продукції рослинництва.		Тема 4 – 10 балів; П.р. 9 – 10 балів; П.р. 10 – 10 балів; С.р. 9 – 2 бали; С.р. 10 – 2 бали.
Всього за другий модуль, балів				100
Модуль 3				
Тема 1 Визначення критичних точок контролю / Застосування принципів НАССР на прикладі підприємств зі зберігання або переробки продукції рослинництва: створення робочої групи, опис продукту.	2/2	Знати та розуміти особливості визначення критичних точок контролю. Засвоїти методики та набути практичних навичок застосування принципів НАССР на прикладі підприємств зі зберігання, переробки продукції рослинництва. Уміти створювати робочу групу, описувати продукт.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему	Тема 1 – 8 балів; П.р. 11 – 10 балів; С.р. 11 – 2 бали.
Тема 2. Встановлення граничних значень та система моніторингу критичних точок контролю / Побудова блок-схеми виробничого процесу.	2/2	Знати та розуміти особливості встановлення граничних значень та системи моніторингу критичних точок контролю. Засвоїти методики та набути	відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему	Тема 2 – 8 балів; П.р. 12 – 10 балів; С.р. 12 – 2 бали.

		практичних навичок побудови блок-схеми виробничого процесу. Уміти будувати блок-схеми виробничого процесу.	Elearn Написання змістовного модуля 3 у ЕНК через систему Elearn.	
Тема 3. Встановлення коригувальних дій / Встановлення коригувальних дій.	2/2	Знати та розуміти особливості встановлення коригувальних дій. Засвоїти методики та набути практичних навичок встановлення коригувальних дій. Уміти встановлювати коригувальні дії.		Тема 3 – 18 балів; П.р. 13 – 10 балів; С.р. 13 – 2 бали.
Тема 4. Встановлення процедури перевірки (аудит) / Встановлення системи моніторингу та коригувальних дій для кожної критичної контрольної точки.	2/2	Знати та розуміти особливості процедури перевірки (аудит). Освоїти методики та набути практичних навичок застосування встановлення системи моніторингу та коригувальних дій для кожної критичної контрольної точки. Уміти встановлювати систему моніторингу та коригувальних дій для кожної критичної контрольної точки.		Тема 4 – 8 балів; П.р. 14 – 10 балів; С.р. 14 – 2 бали.
Тема 5. Документація та реєстрація даних /Оформлення документації і реєстрація даних	2/2	Знати та розуміти особливості оформлення документації та реєстрації даних. Набути практичних навичок оформлення документації і реєстрація даних. Уміти оформляти документацію та реєструвати дані.		Тема 5 – 8 балів; П.р. 15 – 10 балів; С.р. 15 – 2 бали.
Всього за третій модуль, балів			100	
Всього навчальна робота, балів			70	
Екзамен, балів			30	
Всього за курс, балів			100	

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час здачі лабораторних робіт, написання модулів, заліка та екзамена заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Базові

1. Ящук Н.О. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни “Технологічна аудит зберігання та переробки продукції рослинництва” для студентів спеціальності 201 «Агрономія» ОС Магістр. ЦП «Компринт», Київ, 2020. 195 с.

2. Система НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів, кормів та вимоги до організації технологічного процесу на елеваторах, переробних підприємствах : навч. посібник / В. В. Турянчик, П. П. Гавлінський, В. В. Куянов, А. С. Соболев. Київ : ПДО НУХТ, 2019. 40 с.

3. Система НАССР. Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с. (Серія 409 «Нормативна база підприємства»).

4. Пильнов Г. Как проводить технологический аудит: серия методических материалов «Практическое руководство для центров коммерциализации технологий» / [Г. Пильнов, О. Тарасова, А. Яновский] ; под рук. П. Линдхольма. 2006.

5. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT).

Допоміжні

1. Денисюк В.А. Комплексна модель міжнародної передачі (трансферу) технологій // Проблеми науки. 2021. №9. С.19-29.

2. Микитенко В.В. Вимоги до впровадження новітніх технологій і високотехнологічної продукції// Проблеми науки. 2021. №9.

3. Органзація і управління інноваційною діяльністю. Підручник з грифом МОН України// За ред. д.е.н. проф. Перерви П.Г., Погорелова Н.И., Меховича С.А. Харків : НТУ «ХП», 2018. 1057 с.

4. Смирнов Ю.Г., Столяров А.М. Вопросы трансфера и коммерциализации объектов промышленной собственности. М., 2005. 101с.

5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Закон про безпечність та якість). Статті 1, 21, 22, 40-51.

6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015

7. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами державного аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках».

8. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами».

9. Codex Alimentarius. Food Hygiene (basic texts) Fourth edition.

10. HGCA Grain storage guide for cereals and oilseeds. Third edition. Autumn 2011.

11. НАССР explained: a supplement to the HGCA Grain storage guide. Agriculture and Horticulture Development Board 2011.

14. Warwick Research Institute, «Innovation Management Tools. A Review of Selected Methodologies »EIMS Publ. No 30, Nov. 2016.

15. Filiatre, J.P., Descryve, O., «Methodologie d. Audit Strategique Preliminaire», Technology Transfer Practice in Europe, Hanover, Apr. 28129, pp.1371146, 2004.

Інформаційні ресурси

1. Трачук Ю. Технологічний аудит: передумови та детальна інструкція з проведення. Режим доступу: <https://blog.liga.net/user/ytrachuk/article/6072>

2. Журнал «Технологічний аудит та резерви виробництва» Режим доступу: <https://tarp.net.ua/uk/>

3. Dolinsec S. Towards A. NewComprehensiveTechnologyAuditModel [ElectronicResource] / [S. Dolinsec, P. Strukelj] // educationalportal "Academia.edu". 2011. Modeofaccess:

http://www.academia.edu/1955103/Towards_a_new_comprehensive_technology_audit_model_-_IAMOT_2011.

4. Dolinsek S. InSearchfor a FundamentalStructureofTechnologyanditsManagementinModernHighTechCompanies : materials of conference (MIC 2010: SocialResponsibility, Professional Ethics, andManagement; Proceedings of the 11th InternationalConference, Ankara, 24–27 November 2010) [ElectronicResource] / S. Dolinsec, P. Strukelj // educationalportal 'Econpapers'. 2010. Modeofaccess:

<http://econpapers.repec.org/bookchap/mgtmicp10/571-589.htm>.