	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ **«Контроль якості і безпеки продукції рибопереробної галузі»** **Ступінь вищої освіти - Бакалавр** **Спеціальність** 181 Харчові технології **Освітня програма** «Харчові технології» **Рік навчання** _4_**, семестр** 7 (денна) ; **Форма навчання** _ денна, **Кількість кредитів ЄКТС** 4 **Мова викладання** українська
Лектор навчальної дисципліни **Контактна інформація лектора (e-mail)**	ГОЛЕМБОВСЬКА Наталія, к.т.н, доцент natashagolembovska@gmail.com
URL ЕНК на навчальному порталі НУБіП України	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5201

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета – формування у студентів системи знань щодо засвоєння ними теоретичних та практичних основ контролю якості харчових виробництв, вивченнякласифікації методів контролю, що використовуються, оволодіння навичками та вміннями виконувати контроль за показниками якості та безпеки сировини, готової продукції та проміжних стадій виробництва.

Завданням дисципліни є підготовка майбутніх фахівців, які чітко розуміють контроль якості та безпеки м'ясних продуктів, критерії гігієнічної оцінки виробництва м'ясних продуктів та орієнтуються в сучасних системах забезпечення безпечності м'ясних продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** основи гігієнічної оцінки м'ясних продуктів; основні шкідливі речовини, що можуть знаходиться в м'ясних продуктах; методи виявлення шкідливих речовин в м'ясних продуктах і способи зниження їх впливу на організм людини, небезпеки, пов'язані зі споживанням різних м'ясних продуктів; особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в м'ясних продуктах.

Уміти: застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва; попереджувати потрапляння шкідливих речовин у м'ясних продуктах; здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва; давати висновок про безпеку м'ясних продуктів; проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання; Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю); впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства; дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; організовувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.

Набуття компетентностей:

- ***інтегральна компетентність:***

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми

технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

- ***фахові (спеціальні) компетентності (ФК):***

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

- ***програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	**Години** (лекції/лабораторні, самостійні) Денна	Заочна	**Результати навчання**	**Завдання**	**Оцінювання**
7 семестр денна, 9 семестр заочна					
Модуль 1					**35**
Тема 1. Вступ. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості продукції галузі	1/2/5		**Знати** основи гігієнічної оцінки м'ясних продуктів; основні шкідливі речовини, що можуть знаходиться в рибних продуктах; методи виявлення шкідливих речовин в рибних продуктах і способи зниження їх впливу на організм людини, небезпеки, пов'язані зі споживанням різних рибних продуктів; особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в рибних продуктах. **Вміти** застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва; попереджувати потрапляння шкідливих речовин у рибних продуктах; здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва; давати висновок про безпеку рибних продуктів; проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва рибних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання.	*Підготовка до лекцій* (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). *Виконання та здача лабораторної роботи* (в методичних рекомендаціях та самостійно). *Виконання самостійної роботи* (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). *Підготовка та написання модульної контрольної роботи* (тестова - в eLearn).	*Виконання та здача лабораторних робіт* – зараховано. *Модульна тестова робота* в eLearn. *Самостійна робота* – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 2. Методи оцінки і контролю якості продукції галузі	2/4/10				
Тема 3. Безпечність продукції харчової промисловості	2/4/10				
Тема 4. Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів рибних продуктів	2/4/10				

Модуль 2					**35**
Тема 5. Організація контролю якості на підприємстві	2/4/10		**Знати** основи гігієнічної оцінки рибних продуктів; основні шкідливі речовини, що можуть знаходиться в рибних продуктах; методи виявлення шкідливих речовин в рибних продуктах і способи зниження їх впливу на організм людини, небезпеки, пов'язані зі споживанням різних рибних продуктів; особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в рибних продуктах. **Вміти** застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва; попереджувати потрапляння шкідливих речовин у рибних продуктах; здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва; давати висновок про безпеку рибних продуктів; проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва рибних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання	*Підготовка до лекцій* (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). *Виконання та здача лабораторної роботи* (в методичних рекомендаціях та самостійно). *Виконання самостійної роботи* (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). *Підготовка та написання модульної контрольної роботи* (тестова - в eLearn).	*Виконання та здача лабораторних робіт* – зараховано. *Модульна тестова робота* в eLearn. *Самостійна робота* – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 6. Методи контролювання безпечності та якості харчових тваринних гідробіонтів	2/4/10				
Тема 7. Моніторинг контролю якості рибних продуктів	2/4/10				
Тема 8. Забезпечення контроль якості та безпеки при виробництві рибних продуктів шляхом застосування системи НАССР	2/4/10				
Всього за семестр	***15/30/75***		-	-	**70 100*0,7 (максимум 70 балів)**
Екзамен					**30**
Всього за курс					**100**

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	**Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків**	
	екзаменів	**заліків**
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Янчева М. О., Пешук Л. В., Гащук О. І. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 296 с.
2. Перцевий Ф. В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. Київ: Інкос, 2016, 340 с.
3. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі, Київ: Центр навчальної літератури, 2019, 368 с.
4. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Є. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів. Київ: Центр навчальної літератури, 2017, 304 с.
5. Оніщенко В. І. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок. Київ: Видавництво Університетська книга, 2015, 224 с.
6. Безродна С. М. Управління якістю: навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
7. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник. Київ, 2010. 469 с.
8. ДСТУ ISO 9000:2015. Видання. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT).
9. Костенко Є. Є. Аналітичні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2016. 180 с.
10. Крайнюк Л. М. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посібник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Київ: Кондор, 2016. 512 с.
11. Троснікова І. Ю. Стандартизація, метрологія та контроль якості продукції: навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 89 с.

Додаткова література

1. Яцков М. В., Корчик Н. М., Мисіна О. І. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації: навч. посіб. Рівне: НУВГП, 2014. 389 с.

2. Буденкова Н. М. Фізико-хімічні методи аналізу: Інтерактивний комплекс навально-методичного забезпечення. Рівне: НУВГП, 2006. 45 с.

3. Буденкова Н. М., Яцков М. В., Мисіна О. І. Фізико-хімічні методи аналізу: навч. посіб. Рівне: УДУВГП, 2002. 131 с.

4. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР: посібник. Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, м. Київ, 2011. 236 с.

5. Іващенко О. Д., Нікозять Ю. Б., Дмитренко В. І., Кудрик М. А., Стебліна К. П. Хімія і методи дослідження сировини та матеріалів: навч. посіб. Київ: Знання, 2011. 606 с.

7. Гурин В. А., Вострiков В. П., Кузьмич Л. В. Основи промислових технологій і матеріалознавства: навч. посіб. Рівне: НУВГП, 2019. 310 с.

8. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва: навч. посібн. Полтава: ПУЕТ, 2012. 512 с.

Інформаційні ресурси

1. https://library.nuft.edu.ua/inform/myaso2015.pdf

2. https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3323/

3.https://certificant.org/uk/sistema-yakosti-haccp-xassp-na-varti-interesiv-spozhivachiv/

4. https://consumerhm.gov.ua/2-bez-katehorii/259-sistema-analizu-nebezpek-i-kritichnikh-tochok-kontrolyu-hacc