



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« РЕАЛІЗАЦІЯ ПРИНЦИПІВ НАССР НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ »

Компонента освітньої програми – вибіркова (3 кредити, 90 годин)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Гавриш Крістіна Віталіївна, асистент кафедри профайл на сайті ЧНУ https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/havrysh-kristina-vitaliivna/
Контактний тел.	+380983226754
E-mail:	k.havrysh@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=_____
Консультації	Очно та дистанційно за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Реалізація принципів НАССР на харчових виробництвах» знайомить студентів із нормативно-правовими засадами та методологією розроблення, впровадження і підтримання систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР відповідно до законодавства України (Закон № 771/97-ВР, Наказ Мінагрополітики № 590) та міжнародних стандартів (ISO 22000, Codex Alimentarius). Особлива увага приділяється практичному розробленню НАССР-плану: аналізу небезпечних чинників, визначенню критичних точок контролю, встановленню критичних меж і процедур моніторингу на прикладі виробництва кави, чаю та какао. Курс поєднує теоретичні знання з практичними навичками розроблення, впровадження та аудиту системи НАССР.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у студентів системні знання та практичні навички розроблення, впровадження, підтримання й аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР відповідно до вимог чинного законодавства України та міжнародних стандартів ISO 22000/Codex Alimentarius.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. НАУКОВІ ТА НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ОСНОВИ НАССР	
Тема 1	Історія виникнення та розвиток концепції НАССР. Місце НАССР у системах управління безпечністю харчових продуктів.

Тема 2	Законодавство України щодо обов'язкового впровадження НАССР. Закон № 771/97-ВР (ст. 20–21), Наказ Мінагрополітики № 590.
Тема 3	Міжнародні стандарти управління безпечністю харчових продуктів. ISO 22000, Codex Alimentarius CXC 1, приватні схеми сертифікації (FSSC 22000, BRCGS, IFS).
Тема 4	Програми-передумови (PRP). Вимоги ДСТУ ISO/TS 22002-1, санітарні та гігієнічні практики виробництва.
МОДУЛЬ 2. РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМИ НАССР	
Тема 5	Формування групи НАССР. Опис продукту та визначення сфери застосування системи.
Тема 6	Побудова блок-схеми виробничого процесу. Розроблення та верифікація блок-схеми на місці.
Тема 7	Аналіз небезпечних чинників. Біологічні, хімічні, фізичні чинники та алергени (принцип 1 НАССР).
Тема 8	Визначення критичних точок контролю (ККТ). Дерево прийняття рішень Codex Alimentarius (принцип 2 НАССР).
МОДУЛЬ 3. ВПРОВАДЖЕННЯ, МОНІТОРИНГ ТА ПІДТРИМАННЯ СИСТЕМИ НАССР	
Тема 9	Критичні межі та моніторинг ККТ. Встановлення критичних меж і процедур моніторингу (принципи 3–4 НАССР).
Тема 10	Коригувальні дії, верифікація та валідація. Розроблення процедур реагування на відхилення (принципи 5–6 НАССР).
Тема 11	Документування та внутрішній аудит. Ведення записів (принцип 7 НАССР), організація внутрішнього аудиту системи.
Тема 12	Сертифікація та актуалізація системи. ДСТУ ISO/TS 22003, FSSC 22000; підтримання системи в разі зміни процесу.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції в очному та дистанційному форматі, практичні заняття, вебінари, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь, бесіда, інструктаж, пояснення, робота з нормативними документами, навчальна дискусія); наочні

(демонстрування, аналіз кейсів); практичні (розроблення елементів НАССР-плану, розв'язування ситуаційних завдань, рольові ігри з аудиту, самостійна робота).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, письмові контрольні роботи з відкритими питаннями, тестові контрольні роботи, захист розроблених елементів НАССР-плану.

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 здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (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/universytet/normatyvni-dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>

✓ «Положення про виявлення та запобігання академічному плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

✓ Система підтримки дистанційного навчання "Moodle" <https://moodle.chnu.edu.ua/>

✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>

✓ Офіційний сайт Codex Alimentarius (FAO/WHO): <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>

✓ Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів: <https://dpss.gov.ua/>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Реалізація принципів НАССР на харчових виробництвах» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohii/>