

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

(назва освітньої компоненти)

для здобувачів вищої освіти 2 курсу очної форми здобуття освіти (1,6 р.н.)

освітньої програми «Якість, стандартизація та сертифікація»

спеціальності «073 Менеджмент»

(шифр, назва спеціальності)

галузі знань «07 Управління та адміністрування»

(шифр, назва галузі знань)

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

(назва рівня вищої освіти)

ВИКЛАДАЧІ



**Крутських
Тетяна Василівна**

tvkrut@ukr.net

1. Назва закладу вищої освіти та підрозділу: Національний фармацевтичний університет, кафедра управління та забезпечення якості у фармації.

2. Адреса кафедри: Україна, м. Харків, 61140, вул. О. Невського, 18, Тел.: (+38057) 771-81-47.

3. Веб-сайт кафедри: <http://quality.nuph.edu.ua>

4. Інформація про викладачів:

Крутських Тетяна Василівна

Доктор фармацевтичних наук, професор, завідувачка кафедри управління та забезпечення якості у фармації Національного фармацевтичного університету. Досвід науково-педагогічної діяльності – 27 років. Читає курс лекцій, проводить практичні та семінарські заняття з дисциплін “Стандартизація в сфері якості”, “Сертифікація та підтвердження відповідності”, “Управління персоналом”, “Системи якості у фармації”, “Управління якістю технологічних процесів”, “Належні фармацевтичні практики”. Наукові інтереси: забезпечення якості у фармації. Підготувала 4 кандидатів наук.

5. Консультації: відбуваються щочетверга на другому тижні з 12.00 до 13.00 на кафедрі управління та забезпечення якості у фармації.

6. Анотація освітньої компоненти: Освітня компонента є однією з вибіркових в програмі підготовки здобувачів спеціальності «Менеджмент» за освітньою програмою «Якість, стандартизація та сертифікація». В ній детально розглядаються вимоги міжнародних стандартів і національних нормативів щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом на підприємствах і установах харчової промисловості при виготовленні харчової продукції.

7. Мета викладання освітньої компоненти: Метою освітньої компоненти є одержання здобувачами вищої освіти знань, необхідних на підприємствах і установах харчової промисловості при виготовленні харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю харчових

продуктів), HACCP (управління безпекою харчових продуктів), GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).

8. Компетентності відповідно до освітньої програми: проведення лекцій і практичних занять.

Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 8. Здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.

Hard-skills / Фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ФК1. Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, в тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів.

ФК9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію.

9. Програмні результати навчання:

ПРН 1. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах.

ПРН 16. Проєктувати ефективні системи управління організаціями на основі положень міжнародних і національних стандартів; уміти складати документацію системи управління організації.

10. Статус освітньої компоненти: Вибіркова.

11. Пререквізити освітньої компоненти: «Методологія, методи та засоби управління якістю», «Стандартизація в сфері якості», «Системи управління якістю», «Аудит систем управління якістю», «Сертифікація та підтвердження відповідності» тощо.

12. Обсяг освітньої компоненти: 4 кредити ЄКТС 120 годин: 50 годин аудиторних занять, з них – 14 годин лекцій, 36 годин практичних занять. 70 годин самостійної роботи.

13. Організація навчання:

Формат викладання освітньої компоненти: проведення лекцій, практичних занять.

Зміст освітньої компоненти:

Змістовий модуль 1. Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів.

Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.

Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.

Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.

Тема 5. Система HACCP – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.

Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.

Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.

Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.

Семестровий залік

14. Види та форми контролю:

Види та форми контролю:

Контроль знань на кожному занятті: усне або письмове опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних задач, проведення ділових ігор тощо.

Контроль змістових модулів: усне або письмове опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних задач тощо.

Форма семестрового контролю: семестровий залік.

Умови допуску до контролю змістових модулів: для допуску до контролю змістового модулю 1 необхідна наявність мінімальної кількості балів за темами 1-8, відсутність невідпрацьованих пропусків практичних занять, виконання всіх вимог, які передбачені робочою програмою освітньої компоненти.

15. Система оцінювання з освітньої компоненти:

Система оцінювання з освітньої компоненти:

Результати семестрового контролю у формі семестрового заліку оцінюються за 100-бальною, недиференційованою шкалою («зараховано», «не зараховано») та за шкалою ECTS.

Бали з освітньої компоненти нараховуються за таким співвідношенням:

Види оцінювання	Максимальна кількість балів (% від кількості балів за модуль - для змістових модулів)
Модуль 1	
<p>Змістовий модуль 1: Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів.</p> <p>- оцінювання тем (1-8) (робота на практичних заняттях): робота на заняттях (усне або письмове опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних задач, проведення ділових ігор тощо);</p> <p>- контроль змістового модуля 1 (усне або письмове опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних задач тощо)</p>	<i>100 (100 %)</i>

Самостійна робота здобувачів вищої освіти оцінюється під час поточного контролю та під час контролю змістового модуля.

16. Політики освітньої компоненти:

Політика освітньої компоненти («правила гри») визначається вимогами кафедри до здобувача вищої освіти при вивченні освітньої компоненти щодо академічної доброчесності, щодо відвідування занять, щодо дедлайнів, відпрацювання, підвищення рейтингу, ліквідації академічної заборгованості, щодо оскарження оцінки з освітньої компоненти (апеляцій) тощо. Так, політика щодо академічної доброчесності ґрунтується на засадах академічної доброчесності, наведених в ПОЛ «Про заходи щодо запобігання випадків академічного плагіату у НФаУ» (<https://nuph.edu.ua/akademichna-dobrochesnist/>). Списування при оцінюванні успішності здобувача вищої освіти під час контрольних заходів на практичних (семінарських, лабораторних) заняттях, контролю змістових модулів та семестрового екзамену заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача освіти є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування занять. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відвідувати навчальні заняття (ПОЛ «Про організацію освітнього процесу НФаУ» (https://nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/pol-a1.1-38-018_polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-u-nfau-red.-03-2021.doc-zi-zminamy.pdf)) згідно з розкладом (<https://nuph.edu.ua/rozklad-zanyat/>), дотримуватися етичних норм поведінки.

Політика щодо дедлайнів, відпрацювання, підвищення рейтингу, ліквідації академічної заборгованості. Відпрацювання пропущених занять здобувачем вищої освіти здійснюється відповідно до ПОЛ «Положення про відпрацювання студентами пропущених навчальних занять та порядок ліквідації академічної різниці в навчальних планах у НФаУ» (https://nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2018/09/pol-a2.2-10-182_polozhennja-pro-vidpracjuvannja-propushhenih-zanjat-ta

[porjadok-likvidacii-akademichnoi-riznici-1.pdf](#)) згідно з встановленим на кафедрі графіком відпрацювань пропущених занять. Підвищення рейтингу та ліквідація академічної заборгованості з освітньої компоненти здійснюється здобувачами освіти відповідно до порядку, наведеного в ПОЛ «Про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у НФаУ» (https://nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/pol-a2.2.-32-031_polozhennja-pro-porjadok-ocinjuvannja-rezultativ-navchannja-zvo-u-nfau-red.05-2022.pdf). Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених кафедрою для виконання видів письмових робіт з освітньої компоненти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – до 20% від максимальної кількості балів за даний вид роботи.

Політика щодо оскарження оцінки з освітньої компоненти (апеляцій). Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження (апеляцію) оцінки з освітньої компоненти, отриманої під час контрольних заходів.

Апеляція здійснюється відповідно до ПОЛ «Положення про оскарження результатів семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у НФаУ» (https://nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/pol-a2.2-38-050_polozhennja-pro-oskarzhennja-rezultativ-pidsumkovoho-kontroliu-znan-zdobuvachamy-vyshchoi-osvity-u-nfau-red.01-2021.pdf).

Політика щодо визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти здобувачами вищої освіти. Визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти здобувачами вищої освіти здійснюється відповідно до ПОЛ «Про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти здобувачами вищої освіти у НФаУ» (https://nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/pol-a2.3-32-208_polozhennja-pro-porjadok-viznannja-rezultativ-navchannja-otrimanih-shljahom-neformalnoi-ta-informalnoi-osviti-red.02-2022.pdf). Для оцінювання результатів неформального та/або інформального навчання здобувача вищої освіти атестаційна комісія визначає обсяг і методи демонстрації та вимірювання цих результатів навчання з урахуванням їх змісту та можливої специфіки. Методи демонстрації та вимірювання результатів неформального та/або інформального навчання заявника можуть відрізнятися від методів, які застосовуються для здобувачів освіти в рамках відповідної освітньої програми, водночас вони повинні забезпечувати змістову валідність оцінювання. Атестаційна комісія приймає рішення про визнання результатів неформального та/або інформального навчання здобувача, якщо за підсумками оцінювання підтверджено відповідність цих результатів результатам навчання, передбаченим відповідною освітньою програмою.

17. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої компоненти:

Обов'язкова література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / І.В. Сирохман, О.І. Гирка, М.М. Калимон. – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – 396 с. 2. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 436 с. 3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник /А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін. Полтава:ПУЕТ, 2020. – 137 с. 4. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) / С.В. Бізікін, О.В. М'ячиков, С.О. М'ячикова, С.В.Ожеред. – Харків: Іванченка І.С., 2013. – 44 с. 5. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека харчової сировини та харчових продуктів. К.: ВЦ «Академія», 2011. – 520 с. 6. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна, Т.М. Летуґа, М.О. Науменко. – К.: Професіонал; Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.
-------------------------------	---

<p>Додаткова література для поглибленого вивчення освітньої компоненти</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ-Н ISO / TS 22004: 2 009 (ISO / TS 22004: 2005) Системи управління безпечністю харчових продуктів – Рекомендації щодо застосування ISO 22000: 2005. 2. ДСТУ ISO 22005: 2009 (ISO 22005: 2007) Простежуваність в кормових і харчових ланцюгах – Загальні принципи та основні вимоги до розробки та впровадження системи. 3. PAS 220: 2008 – Програми-передумови харчової безпеки для харчових підприємств. 4. ISO / TS 22002-1: 2009 Програми – передумови для безпеки харчових продуктів. Частина 1. Харчова промисловість. 5. ISO 22005. 0: 2005 Системи управління безпечністю харчових продуктів – вимоги для будь-яких організацій харчового ланцюга. 6. ДСТУ-Н ISO / TS 22004: 2 009 (ISO / TS 22004: 2005) Системи BRC (British Retail Consortium Global Standard). 7. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (№2042 від 04.04.2018). 8. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» 9. Лист МОН від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти». 10. IFS (International Food Standard) – міжнародний стандарт роздрібних торговців. 11. Dutch НАССР – голландський стандарт на систему НАССР. 12. FSSC 22000: 2010 – стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів, об'єднуючий вимоги ISO 22000: 2005 та PAS 220: 2008, прийнятий об'єднанням фахівців з харчової безпеки Global Food Safety Initiative (GSFI). 13. Наказ МОЗ від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії». 14. Підготовка та сертифікація виробництва за системою НАССР на прикладі фармацевтичного виробництва / О. С. Майборода, Т. В. Крутських // Актуальні проблеми розвитку галузевої економіки та логістики : матеріали ІХ міжнар. наук.-практ. internet-конф. з міжнар. участю, м. Харків, 28 жовт. 2021. – Харків : НФаУ, 2021. – С. 174-175. 15. Актуальність впровадження системи НАССР на вітчизняних підприємствах з виготовлення твердих сирів / П.А. Шкарлат, Т. В. Крутських //Професійний менеджмент в сучасних умовах розвитку ринку: матеріали доповідей XI науково-практичної конференції з міжнародною участю, м. Харків, 14 грудня 2022 р. – Харків : НФаУ, 2021. – С. 190-191. 16. Аналіз системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на вітчизняних підприємствах / Д.С. Ільченко, Т.В. Зборовська, Т.В. Крутських //Професійний менеджмент в сучасних умовах розвитку ринку: матеріали доповідей XI науково-практичної конференції з міжнародною участю, м. Харків, 14 грудня 2022 р. –
---	---

	<p>Харків : НФаУ, 2021. – С. 169-172.</p> <p>17. Директива Ради № 80/590 ЄЕС. Про визнання символу на матеріалах і виробках, що контактують з харчовими продуктами.</p> <p>18. Директива Ради № 87/357 ЄЕС. Про вироби, які через свій оманливий вигляд загрожують здоров'ю та безпеці споживача.</p> <p>19. Директива Ради № 92/59 ЄЕС. Про загальну безпеку продукції. // Офіційний бюлетень Європейського Співтовариства. Брюссель, 1992. – № 1, 228/24.</p> <p>20. Директива Європейського парламенту та Ради № 2001/95/ЄС від 3 грудня 2001 року. Щодо загальної безпеки продукції.</p>
<p>Актуальні електронні інформаційні ресурси (журнали, сайти тощо) для поглибленого вивчення освітньої компоненти</p>	<p>1. Сайт Кодексу Аліментаріус https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/.</p> <p>2. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.iso.org/</p> <p>2. Офіційний сайт Верховної ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua</p> <p>3. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.me.gov.ua</p> <p>4. Офіційний сайт урядового порталу Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.kmu.gov.ua</p> <p>6. Сайт державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua</p> <p>8. Official site of Council of Europe [Electronic resource]. – Access mode : http://www.coe.int/T/e/Com/about_coe/.</p> <p>12. Official site of World trade organization [Electronic resource] : – Access mode : http://www.WTO.ORG</p> <p>13. Офіційний сайт наукової бібліотеки НФаУ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://lib.nuph.edu.ua</p> <p>712. Сайт кафедри управління та забезпечення якості у фармації НФаУ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://quality.nuph.edu.ua/</p>
<p>Система дистанційного навчання Moodle</p>	<p>https://pharmel.kharkiv.edu/moodle/course/view.php?id=1684</p>

18. Матеріально-технічне й програмне забезпечення освітньої компоненти:

Матеріально-технічне забезпечення: персональні комп'ютери - 27 од.; мультимедіа проектор – 2 од.; екран мультимедійний – 2 од.; телевізор - 2 од.; Херох – 1 од.; принтер - 2 од.; принтери - 2.

Програмне забезпечення: Програма Office Standard; Програма для організації відеоконференцій ZOOM; Модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище MOODLE.