



СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

для здобувачів вищої освіти 2 курсу денної форми здобуття освіти

Освітньої програми «Якість, стандартизація та сертифікація»

Спеціальності 073 «Менеджмент»

Галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

ВИКЛАДАЧІ

КРУТСЬКИХ
Тетяна
Василівна

професор
кафедри
менеджменту,
маркетингу та
забезпечення
якості у
фармації
доктор
фармацевтичних
наук, професор

tvkrut@ukr.net

<https://mmf.nuph.edu.ua/krutskih-tetjana-vasilivna/>

- 1. Назва закладу вищої освіти та підрозділу:** Національний фармацевтичний університет, кафедра менеджменту, маркетингу та забезпечення якості у фармації
- 2. Адреса кафедри:** 61140, м. Харків, вул. Заїківська, 18, тел.: (+38057) 771-81-47.
- 3. Веб-сайт кафедри:** <https://mmqaph.nuph.edu.ua/>
- 4. Консультації :** відбуваються онлайн відповідно до графіку, який розміщено на сайті кафедри менеджменту, маркетингу та забезпечення якості у фармації (за посиланням <https://mmqaph.nuph.edu.ua/>).
- 5. Анотація освітнього компонента:** Освітній компонент є одним з вибіркових в програмі підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності «Менеджмент» за освітньою програмою «Якість, стандартизація та сертифікація». В ньому 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.
- 6. Мета викладання освітнього компонента:** 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).
- 7. Компетентності відповідно до освітньої програми:**
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.

8. Програмні результати навчання (ПРН):

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

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

9. Статус освітнього компонента: вибіркова

10. Пререквізити освітнього компонента: «Методологія, методи та засоби управління якістю», «Стандартизація в сфері якості», «Системи управління якістю», «Аудит систем управління якістю», «Сертифікація та підтвердження відповідності».

11. Обсяг освітнього компонента: 3 кредити ЄКТС, 90 годин: 35 годин аудиторних занять, з них – 14 годин лекцій, 21 година – практичних занять; 55 годин самостійної роботи.

12. Організація навчання:

Методи навчання:

- *пояснювальний (інформаційно-репродуктивний) метод:* Lecture-based learning – лекції, відео-матеріали;
- *репродуктивний метод:* традиційні практичні заняття;
- *частково-пошуковий метод:* Game-based learning – ігрові методи навчання (ділові ігри); Team-based learning – метод роботи в малих групах;

Зміст освітнього компонента:

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 НАССР – 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.

Організація самостійної роботи:

Самостійна робота включає в себе вивчення питань з тем освітнього компонента, які не увійшли до аудиторних занять, та виконання завдань з цих питань з метою закріплення теоретичного матеріалу.

13. Види та форми контролю:

Види та форми контролю:

Поточний контроль:

Контроль знань на кожному занятті: усне опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних (розрахункових) задач.

Контроль змістових модулів: складання тестових завдань, вирішення ситуаційних (розрахункових) задач

Умови допуску до контролю змістових модулів: наявність мінімальної кількості балів за заняття змістового модулю, за контроль змістового модулю 1.

Семестровий контроль:

Форма семестрового контролю: семестровий залік

Умови допуску до семестрового контролю:

поточний рейтинг більше 60 балів, наявність мінімальної кількості балів за контроль змістового модулю 1, відсутність невідпрацьованих пропусків практичних занять, виконання всіх вимог, які передбачені робочою програмою освітнього компонента.

14. Система оцінювання з освітнього компонента:

Оцінювання засвоєння тем освітнього компонента під час занять:

Номер теми освітнього компонента	Максимальна кількість балів за тему	Розподіл максимальної кількості балів за тему за видами робіт	Види робіт, за які здобувач отримує бали
Змістовий модуль 1			
Тема 1.	8	6	написання реферату
		2	усна відповідь
Тема 2.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Тема 3.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Тема 4.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Тема 5.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Тема 6.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Тема 7.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Тема 8.	8	2	тестування
		2	усна відповідь
		4	вирішення ситуаційних завдань
Всього балів за змістовий модуль 1:		64	

Вивчення освітнього компонента здобувачами вищої освіти можливе за допомогою неформальної освіти. Замість виконання видів робіт з тем освітнього компонента може зараховуватись проходження онлайн-курсу на платформі Coursera (<https://www.coursera.org/learn/>) (за наявності відповідного документу про його закінчення, надання копії викладачу).

Замість виконання видів робіт з будь-якої теми освітнього компонента можуть зараховуватись такі види робіт здобувача вищої освіти:

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, вебінарах з теми освітнього компонента (з підготовкою есе, тез доповідей, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено програмою заходу, або тезами доповідей, або відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з теми освітнього компонента (в розробці анкетних форм, проведенні експериментальних досліджень, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

Оцінювання здобувачів за видами робіт під час занять:

<i>Види робіт, за які здобувач отримує бали</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
тестування	14
відповіді на теоретичні питання	16
вирішення ситуаційних завдань	28
написання реферату	6
<i>Всього балів:</i>	<i>64</i>

Оцінювання під час контролю змістових модулів:

<i>Види робіт, за які здобувач отримує бали</i>	<i>Розподіл максимальної кількості балів за контроль змістового модуля за видами робіт</i>	<i>Максимальна кількість балів за контроль змістового модуля</i>
<i>Змістовий модуль 1</i>		
відповіді на теоретичні питання	12	36
вирішення ситуаційних завдань	24	
<i>Всього балів за контроль змістових модулів:</i>		<i>36</i>

Оцінювання самостійної роботи здобувача освіти:

під час поточного контролю: 6 балів - написання реферату (тема 1), 1 бал – під час усної відповіді
під час контролю змістового модуля 1: білети до змістового модуля 1 включають теоретичні питання та вирішення ситуаційних завдань

Шкала оцінювання семестрового заліку:

При вивченні освітнього компонента застосовується декілька шкал оцінювання: 100-бальна шкала, недиференційована («зараховано», «не зараховано») двобальна шкала та рейтингова шкала ECTS. Результати конвертуються із однієї шкали в іншу згідно таблиці.

Сума балів за 100-бальною шкалою	Шкала ECTS	Оцінка за недиференційованою шкалою
90-100	A	зараховано
82-89	B	
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	
35-59	FX	не зараховано
1-34	F	

15. Політики освітнього компонента:

Політика щодо академічної доброчесності. Ґрунтується на засадах академічної доброчесності, наведених в ПОЛ «Про заходи щодо запобігання випадків академічного плагіату у НФаУ». 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 недобросовісності 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») згідно з розкладом (<https://nuph.edu.ua/rozklad-zanyat/>), дотримуватися етичних норм поведінки.

Політика щодо дедалайнів, відпрацювання, підвищення рейтингу, ліквідації академічної заборгованості. Відпрацювання пропущених занять здобувачем вищої освіти здійснюється відповідно до ПОЛ «Положення про відпрацювання здобувачами пропущених навчальних занять та порядок ліквідації академічної різниці в навчальних планах у НФаУ» 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». 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».

Політика щодо визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти здобувачами вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті відповідно до ПОЛ «Про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти здобувачами вищої освіти у НФаУ».

В рамках академічної свободи викладача замість виконання видів робіт з теми освітньої компоненти можливим є зарахування неформальної освіти здобувача вищої освіти.

16. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього компонента:

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. Летута, М.О. Науменко. – К.: Професіонал; Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.
Додаткова література для поглибленого вивчення освітнього	<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.

компонента	<p>2. ДСТУ ISO 22005: 2009 (ISO 22005: 2007) Простежуваність в кормових і харчових ланцюгах – Загальні принципи та основні вимоги до розробки та впровадження системи.</p> <p>3. PAS 220: 2008 – Програми-передумови харчової безпеки для харчових підприємств.</p> <p>4 ISO / TS 22002-1: 2009 Програми – передумови для безпеки харчових продуктів. Частина 1. Харчова промисловість.</p> <p>5. ISO 22005. 0: 2005 Системи управління безпечністю харчових продуктів – вимоги для будь-яких організацій харчового ланцюга.</p> <p>6. ДСТУ-Н ISO / TS 22004: 2 009 (ISO / TS 22004: 2005) Системи BRC (British Retail Consortium Global Standard).</p> <p>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).</p> <p>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)»</p> <p>9. Лист МОН від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти».</p> <p>10. IFS (International Food Standard) – міжнародний стандарт роздрібних торговців.</p> <p>11. Dutch НАССР – голландський стандарт на систему НАССР.</p> <p>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).</p> <p>13. Наказ МОЗ від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії».</p> <p>14. Підготовка та сертифікація виробництва за системою НАССР на прикладі фармацевтичного виробництва / О. С. Майборода, Т. В. Крутьських // 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.</p> <p>15. Актуальність впровадження системи НАССР на вітчизняних підприємствах з виготовлення твердих сирів / П.А. Шкарлат, Т. В. Крутьських //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.</p> <p>16. Аналіз системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на вітчизняних підприємствах / Д.С. Ільченко, Т.В. Зборовська, Т.В. Крутьських //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. 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>
Актуальні електронні інформаційні ресурси	<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>

(журнали, сайти тощо) для поглибленого вивчення освітнього компонента	<p>3. Офіційний сайт Верховної ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua</p> <p>4. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.me.gov.ua</p> <p>5. 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>7. Official site of Council of Europe [Electronic resource]. – Access mode : http://www.coe.int/T/e/Com/about_coe/.</p> <p>8. Official site of World trade organization [Electronic resource] : – Access mode : http://www.WTO.ORG</p> <p>9. Офіційний сайт наукової бібліотеки НФаУ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://lib.nuph.edu.ua</p>
Система дистанційного навчання Moodle	https://pharmel.kharkiv.edu/moodle/course/view.php?id=5225

17. Матеріально-технічне та програмне забезпечення освітнього компонента:

Технічне забезпечення – комп'ютер, відеокамера, мультимедійний проектор, екран.

Програмне забезпечення: Microsoft Word, Excel, Power Point, Acrobat rider, Google Workspace for Education Standard, ZOOM, MOODLE.