

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Система управління безпечністю харчової продукції
Факультет	Агрономії
Кафедра	Харчових технологій
ПІБ НПП, науковий ступінь, вчене звання	Костецька Катерина Василівна, к.с.-г.н., доцент кафедри харчових технологій
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС (90 годин)
Семестр вивчення	2 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна охоплює такі питання, як: Нормативно-правова база та концептуальні засади; Аналіз небезпечних чинників у рослинництві; Програми-передумови (PRP) та Належні сільськогосподарські практики (GAP); Впровадження принципів HACCP (HACCP) в агротехнологіях; Простежуваність, аудит та управління інцидентами. Мета: Формування у майбутніх магістрів з агрономії системних знань та практичних навичок з проектування, впровадження, аудитування та постійного вдосконалення систем управління безпечністю харчової продукції на сільськогосподарських підприємствах для забезпечення випуску екологічно безпечної та конкурентоспроможної агропродукції.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	<i>Компетентності:</i> -Здатність керувати колективом, забезпечувати розвиток персоналу, толерантно сприймати соціальні, етнічні та культурні - Здатність аналізувати та оцінювати сучасні проблеми, перспективи розвитку та науково-технічну політику в сфері агрономії. -Здатність застосовувати системний підхід до оцінки безпеності технологічних процесів вирощування, збирання, первинної переробки та зберігання продукції рослинництва. -Здатність розробляти та впроваджувати системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) на основі принципів HACCP та стандартів ISO 22000/GlobalG.A.P. в аграрному секторі. -Здатність оцінювати агроекологічні ризики та контролювати критичні межі вмісту токсичних речовин, залишків пестицидів, нітратів та радіонуклідів у продукції. -Готовність проводити внутрішній аудит систем безпеності та забезпечувати простежуваність (traceability) рослинницької сировини на всіх етапах ланцюга постачання. <i>Програмні результати навчання:</i> -Використовувати методологію наукових досліджень, спеціальні методи та інструменти експериментальних досліджень, сучасні методи обробки даних для розв'язання складних задач агрономії. - Інтегрувати знання з різних галузей для розв'язання складних теоретичних та/або практичних задач і проблем агрономії. Знати: вітчизняне та європейське законодавство у сфері безпеності харчових продуктів; принципи та кроки впровадження системи HACCP; правила належної сільськогосподарської практики (GAP). Уміти: складати блок-схеми виробничих процесів в агрономії; проводити аналіз небезпечних чинників; визначати Критичні Точки Контролю (КТК) та критичні межі для процесів рослинництва. Володіти: методологією розробки дозвільної та операційної документації СУБХП (програми-передумови, HACCP-плани, процедури простежуваності та відкликання продукції).
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисциплін: «Моделювання технологічних процесів і систем», «Методи й організація досліджень в агрономії», Еколого-біологічне рослинництво». <i>Рекомендований рівень підготовки:</i> -Розуміння технологічних карт вирощування основних сільськогосподарських культур; -Базові знання агроекологічних нормативів та фітосанітарного стану ґрунтів і посівів.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.