

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально–науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Г.О. Бірта

(ініціали, прізвище)

«01» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції»

освітня програма «Експертиза та митна справа»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність \_\_\_\_\_  
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування \_\_\_\_\_  
код назва галузі знань


ступінь вищої освіти \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи  
Протокол від «03» вересня 2021 року № 1

Укладач: Горячова О.О., к.т.н., доцент

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа» спеціальності 076  
«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавр

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)      О.В. Кириченко  
(ініціали, прізвище)

« 31 » 08 2021 року

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

**Таблиця 1** - Опис навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини, Технології упакування товарів і тара, Технічне регулювання <i>Постреквізити:</i> Захист прав споживачів, Експертиза харчових продуктів	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	4/ 7	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	4 /2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: - 120.		
- лекції: 16 год.		
- практичні заняття: 32 год.		
- самостійна робота: 72 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 8 семестр - 120.		
- лекції: 8 семестр - 4.		
- практичні заняття: 8 семестр - 6.		
- самостійна робота: 8 семестр – 110.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК.		

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

*Метою* вивчення навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції» є набуття спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо основ контролю якості харчових продуктів, вивчення класифікації методів контролю, що використовуються, оволодіння навичками та вміннями виконувати контроль за показниками якості та безпеки сировини та харчової продукції, розробляти системи управління безпечністю та торговельних та виробничих підприємствах.

**Таблиця 2** – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02);</li> <li>• вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей (ПР06);</li> <li>• застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01);</li> <li>• здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02);</li> <li>• здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06);</li> <li>• здатність працювати в команді (ЗК07);</li> <li>• здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких, торговельних та</li> </ul>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур (ПР08);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави (ПР09);</li> <li>• володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (ПР12);</li> <li>• вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР14);</li> <li>• оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15);</li> <li>• знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16);</li> <li>• знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати (ПР21);</li> <li>• вміти розробляти проекти стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм (ПР23).</li> </ul>	<p>біржових структур (СК04);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05);</li> <li>• здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06);</li> <li>• здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції (СК11);</li> <li>• здатність брати участь у розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів (СК12);</li> <li>• здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК13).</li> </ul>

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

#### Модуль 1. Безпечність харчових продуктів

##### Тема 1. Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів

Якість та безпечність харчових продуктів: сутність, відмінність, поняття. Основні терміни та визначення. Складові безпеки для харчових продуктів. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в Україні. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів. Фактори, що впливають на безпечність харчових продуктів. Критерії безпечності.

##### Тема 2. Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів

Класифікація забруднюючих речовин харчових продуктів. Ідентифікація та аналіз небезпечних чинників. Оцінювання небезпечних чинників. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування. Застосування аналізу ризиків до контролю безпечності харчових продуктів. Фізичні небезпечні чинники.

##### Тема 3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами

Хімічні речовини, що виникають природним шляхом (в т. ч. алергени). Спеціально додані хімічні речовини. Ненавмисно або випадково додані хімічні речовини. Токсичні елементи. Радіонукліди. Антибіотичні та гормональні препарати. Пестициди. Нітрати, нітрит, нітросполуки. Гігієнічні основи використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів.

#### **Тема 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів**

Біологічні небезпечні чинники. Загальні риси розвитку мікроорганізмів. Специфічна мікрофлора харчових продуктів. Бактеріологічні, вірусні небезпечні чинники та пріонипаразити. Мікотоксини. Фактори, що впливають на біологічне забруднення харчових продуктів. Загальні принципи мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.

### ***Модуль 2. Система управління безпечністю харчових продуктів***

#### **Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеності харчових продуктів**

Теоретико-методологічні засади безпеки та якості харчових продуктів (Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус. Система безпеки харчових продуктів НАССР. Стандарти серії ДСТУ ISO 22000. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.

#### **Тема 6. Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів**

Впровадження належної гігієнічної практики GMP на підприємствах харчової промисловості. Організація розробки і впровадження систем управління якістю за TQM. Розроблення документації системи управління якістю за стандартами ISO та системи управління безпекою на основі принципів НАССР. Розробка та методологія впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів.

#### **Тема 7. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування**

Система аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю) керування) (НАССР), та настанови з її застосування. Принципи системи НАССР. Підготовчі кроки до розроблення системи НАССР. Настави щодо застосування системи НАССР.

#### **Тема 8. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000**

Вимоги до організацій харчового ланцюга. Управління безпечністю на підприємствах різних категорій та видів діяльності. Вимоги до безпеності при виробництві харчових продуктів. Вимоги до безпеності у закладах ресторанного господарства. Вимоги до безпеності продукції у сільському господарстві. Вимоги до безпеності при виробництві пакування для харчових продуктів

#### **Тема 9. Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції**

Необхідність сертифікації системи управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості. Сутність та види сертифікації. Попередня оцінка системи НАССР: аналіз документації. Остаточна перевірка та оцінення системи НАССР. Інспекційний контроль за сертифікованою системою НАССР.

#### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 4.1** - Тематичний план навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>Модуль 1. Безпечність харчових продуктів</b>					
<p><b>Тема 1.</b> Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів</p> <p><b>Лекція 1.</b> Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів</p> <p>1. Якість та безпечність харчових продуктів: сутність та відмінність.</p> <p>2. Поняття безпечності харчового продукту: зміст та сутність.</p> <p>3. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в Україні.</p> <p>4. Фактори, що впливають на безпечність харчових продуктів.</p> <p>5. Критерії безпечності харчових продуктів.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 1</b></p> <p>Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів</p> <p>1. Відмінні риси між поняттями «якість» та «безпечність» харчових продуктів</p> <p>2. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки розроблені в Україні</p> <p>3. Критерії безпечності харчових продуктів та факторів, що впливають на неї.</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
<p><b>Тема 2.</b> Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів</p> <p><b>Лекція 2.</b> Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів</p> <p>1. Класифікація забруднюючих речовин харчових продуктів.</p> <p>2. Ідентифікація та аналіз небезпечних чинників.</p> <p>3. Оцінювання небезпечних чинників.</p> <p>4. Шляхи міграції</p>	2	<p><b>Практичне заняття 2</b></p> <p>Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів</p> <p>1. Класифікація забруднювачів харчових продуктів та нормативно-правова база їх регулювання</p> <p>2. Види небезпек та забруднювачів для основних груп продовольчих товарів</p> <p>3. Характеристика забруднювачів та потенційних небезпек на прикладі окремих харчових продуктів</p>	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8

чужорідних сполук до продуктів харчування. 5. Застосування аналізу ризиків до контролю безпеки харчових продуктів. Фізичні небезпечні чинники.					
<b>Тема 3.</b> Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами. <b>Лекція 3.</b> Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами. 1. Поняття забруднення харчових продуктів хімічними речовинами. 2. Хімічні речовини, що виникають природним шляхом. 3. Спеціально додані хімічні речовини. Ненавмисно або випадково додані хімічні речовини.	2	<b>Практичне заняття 3</b> Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами. 1. Норми вмісту важких металів та радіонуклідів у харчових продуктах. 2. Норми вмісту важких нітратів та пестицидів у харчових продуктах. 3. Алергени харчових продуктів та особливості інформування споживачів про їх наявність.	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
<b>Тема 4.</b> Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів <b>Лекція 4.</b> Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів 1. Біологічні небезпечні чинники. 2. Загальні риси розвитку мікроорганізмів. 3. Специфічна мікрофлора харчових продуктів. 4. Фактори, що впливають на біологічне забруднення харчових продуктів. Загальні принципи мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.	2	<b>Практичне заняття 4</b> Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів 1. Класифікація та основні групи біологічних забруднювачів харчових продуктів та сировини 2. Класифікація мікотоксинів, їхній вплив на організм людини, джерела токсикогенної мікрофлори 3. Норми мікробіологічних показників для різних груп продовольчих товарів та правил відбору проб для їх аналізування. 4. Фактори та можливість регулювання активності мікрофлори для різних груп харчових продуктів	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
<b>Всього по модулю 1</b>	<b>8</b>		<b>18</b>		<b>32</b>
<b>Модуль 2. Система управління безпекою харчових продуктів</b>					
<b>Тема 5.</b> Сучасні міжнародні вимоги з	2	<b>Практичне заняття 5</b> Сучасні міжнародні вимоги з	4	Самостійна робота: з навчально-	8

<p>питань забезпечення безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Лекція 5.</b> Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеки харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні правила впровадження програми GHP (належна гігієнічна практика).</li> <li>2. Основні Правила впровадження програми GMP (належна виробнича практика).</li> <li>3. Загальний продовольчий закон щодо продовольчої безпеки.</li> <li>4. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус.</li> <li>5. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.</li> </ol>		<p>питань забезпечення безпеки харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус</li> <li>2. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів</li> <li>3. Основні Закони України, що регулюють безпеку продуктів харчування</li> </ol>		<p>методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	
<p><b>Тема 6.</b> Стандартизація систем управління безпекою харчових продуктів</p> <p><b>Лекція 6.</b> Стандартизація систем управління безпекою харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Впровадження належної гігієнічної практики GMP на підприємствах харчової промисловості.</li> <li>2. Організація розробки і впровадження систем управління якістю за TQM.</li> <li>3. Розроблення документації системи управління якістю за стандартами ISO та системи управління безпекою на основі принципів HACCP.</li> <li>4. Розробка та методологія впровадження системи управління безпекою харчових продуктів.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 6</b></p> <p>Стандартизація систем управління безпекою харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи системи HACCP</li> <li>2. Кроки впровадження системи управління безпекою харчової продукції</li> <li>3. Поняття та особливості розробки програм-передумов</li> </ol>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	8



5. Принципи системи НАССР.					
<p><b>Тема 7.</b> Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</p> <p><b>Лекція 7.</b> Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система аналізування небезпечних чинників.</li> <li>2. Критичні точки контролю.</li> <li>3. Дерево прийняття рішень для ККТ.</li> <li>4. Настанови щодо застосування системи НАССР.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 7</b></p> <p>Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складання блок-схему виробничого процесу обраного товару</li> <li>2. Аналіз потенційних небезпек на кожному технологічному етапі</li> <li>3. Визначення критичних контрольних точок та їх критичних меж</li> </ol>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
<p><b>Тема 8.</b> Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000</p> <p><b>Лекція 8.</b> Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до організацій харчового ланцюга</li> <li>2. Управління безпечністю на підприємствах різних категорій та видів діяльності</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги д безпечності при виробництві харчових продуктів</li> <li>2. Вимоги д безпечності у закладах ресторанного господарства</li> <li>3. Вимоги д безпечності продукції у сільському господарстві</li> <li>4. Вимоги д безпечності при виробництві пакування для харчових продуктів</li> </ol>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
<p><b>Тема 9.</b> Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції</p> <p><b>Лекція 9.</b> Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Необхідність сертифікації системи управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості.</li> <li>2. Сутність та види сертифікації.</li> <li>3. Попередня оцінка</li> </ol>	-	<p><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості оформлення заяви на проведення сертифікації системи управління</li> <li>2. Особливості оформлення опитувальної анкети для проведення попереднього оцінювання відповідності системи управління безпечністю харчових продуктів</li> </ol>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8

системи НАССР: аналіз документації. 4. Остаточна перевірка та оцінення системи НАССР. 5. Інспекційний контроль за сертифікованою системою НАССР.				
<b>Всього по модулю II</b>	<b>8</b>		<b>14</b>	<b>40</b>
Разом	<b>16</b>		<b>32</b>	<b>72</b>

**Таблиця 4.2** - Тематичний план навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції» для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<i>Модуль 1. Безпечність харчових продуктів</i>					
<p><b>Тема 1. Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів</b> <b>Лекція 1.</b></p> <p>1. Якість та безпечність харчових продуктів: сутність та відмінність.</p> <p>2. Поняття безпечності харчового продукту: зміст та сутність.</p> <p>3. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в Україні.</p> <p>4. Фактори, що впливають на безпечність харчових продуктів.</p> <p>5. Критерії безпечності харчових продуктів.</p>	2	Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	12
<p><b>Тема 2. Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів</b> <b>Лекція 2.</b></p> <p>1. Класифікація забруднюючих речовин харчових продуктів.</p> <p>2. Ідентифікація та аналіз небезпечних</p>	2	Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	12

чинників. 3. Оцінювання небезпечних чинників. 4. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування. 5. Застосування аналізу ризиків до контролю безпеки харчових продуктів. 6. Фізичні небезпечні чинники.					
<b>Тема 3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.</b>	-	<b>Практичне заняття 1 Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.</b> 1. Норми вмісту важких металів та радіонуклідів у харчових продуктах. 2. Норми вмісту важких нітратів та пестицидів у харчових продуктах. 3. Алергени харчових продуктів та особливості інформування споживачів про їх наявність.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	12
<b>Тема 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.</b>	-	<b>Тема 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.</b>	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	14
<b>Всього по модулю 1</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>50</b>
<b>Модуль 2. Система управління безпекою харчових продуктів</b>					
<b>Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеки харчових продуктів</b>	-	<b>Практичне заняття 2 Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеки харчових продуктів</b> 1. Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус 2. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	12

		3. Основні Закони України, що регулюють безпеку продуктів харчування			
<b>Тема 6. Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів</b>	-	<b>Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів</b>	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	<b>12</b>
<b>Тема 7. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</b>	-	<b>Практичне заняття 3 Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</b> 1. Складання блок-схему виробничого процесу обраного товару 2. Аналіз потенційних небезпек на кожному технологічному етапі 3. Визначення критичних контрольних точок та їх критичних меж	<b>2</b>	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	<b>12</b>
<b>Тема 8. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000</b>	-	<b>Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000</b>	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	<b>12</b>
<b>Тема 9. Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції</b>	-	<b>Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції</b>	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	<b>12</b>
<b>Всього по модулю II</b>	-		<b>4</b>		<b>60</b>
<b>Разом</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>110</b>

## Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

**Таблиця 5** – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (8 бали); поточна модульна робота (13 балів)	45
Модуль 2 (теми 5-9): відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (10 бали); поточна модульна робота (15 балів)	55
Разом	100

**Таблиця 6** – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Розділ 6. Інформаційні джерела Основні

1. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) [Текст] / С. В. Бізікін, О. В. М'ячиков, С. О. М'ячикова, С. В. Ожеред. – Харків : Іванченка І.С., 2013. – 44.
2. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР// Світ якості України, № 2, 2005. – С.42–45.
3. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспожив- стандарт України, 2003. – 15 с.
4. ДСТУ ISO 22000: 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
5. ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів Частина 1. Виробництво харчових продуктів»
6. ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування»
7. ДСТУ ISO/TS 22002-3:2019 (ISO/TS 22002-3:2011, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство»
8. ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакування для харчових продуктів»
9. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ

«Академія». – 2011. – 520 с.

#### Додаткові

10. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник / [Нормативна база підприємства] – Львів: Леонорм, 2003. – 216с.
11. Донченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособ. / Н.И.Донченко, М.Д.Магомедов, А.В.Рыбин – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 212 с.
12. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР: Учимся на опыте других / Т.Мейес, С.Мортимор; пер. с англ; В. Широкова. – СПб: Профессия, 2005. – 288 с.

### Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Назаренко В.О. Управління безпечністю харчової продукції: дистанційний курс // В.А. Назаренко [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2130>