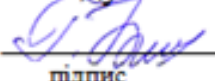


# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



підпис

Г.О. Бірта

ініціали, прізвище

«26» червня 2025 року

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни *Управління безпечністю харчової продукції*

освітня програма/спеціалізація *Товарознавство і торговельне підприємництво*

спеціальність *076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність / 076 Підприємництво і торгівля*

галузь знань *07 Управління і адміністрування*

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 «26» червня 2025 року №12

Полтава 2025

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

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво» спеціальності D7 «Торгівля» ступеня бакалавр



(підпис)

— Наталія ОФІЛЕНКО

(ініціали, прізвище)

«26» червня 2025 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Управління безпечністю харчової продукції»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	6
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	14
Розділ 6. Інформаційні джерела	14
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	15

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

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

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Моніторинг якості продовольчих товарів, Державний ринковий нагляд <i>Постреквізити:</i> Захист прав споживачів	
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): екзамен		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 7 семестр - 120.		
- лекції: 7 семестр - 6.		
- практичні заняття: 7 семестр - 2.		
- самостійна робота: 7 семестр – 112.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

## 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 одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких та торговельних структур (ПР08);</li> <li>• знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави (ПР09);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01);</li> <li>• прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК09);</li> <li>• здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності (СК06);</li> <li>• здатність аналізувати ризики, пов'язані з</li> </ul>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• мати концептуальні наукові і практичні знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці (ПР11);</li> <li>• знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних структур і застосовувати його на практиці (ПР16);</li> <li>• здійснювати ідентифікацію, оцінку та управління ризиками на всіх етапах життєвого циклу продукції (ПР23).</li> </ul>	<p>виробництвом і споживанням продукції, та розробляти заходи для їх мінімізації (СК12).</p>

### **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 безпечності 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 безпечності при виробництві харчових продуктів. Вимоги до безпечності у закладах ресторанного господарства. Вимоги до безпечності продукції у сільському господарстві. Вимоги до безпечності 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

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>Кількість годин</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>Кількість годин</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>Кількість годин</b>
<b>Модуль 1. Безпечність харчових продуктів</b>					
<b>Тема 1.</b> Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів <b>Лекція 1.</b> Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів 1. Якість та	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 1</b> Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів 1. Відмінні риси між поняттями «якість» та «безпечність» харчових продуктів 2. Основні законодавчі	<b>2</b>	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей	<b>8</b>

<p>безпеку харчових продуктів: сутність та відмінність.</p> <p>2. Поняття безпеки харчового продукту: зміст та сутність.</p> <p>3. Законодавче регулювання безпеки харчових продуктів в Україні.</p> <p>4. Фактори, що впливають на безпеку харчових продуктів.</p> <p>5. Критерії безпеки харчових продуктів.</p>		<p>документи щодо харчової безпеки розроблені в Україні</p> <p>3. Критерії безпеки харчових продуктів та факторів, що впливають на неї.</p>		та рефератів.	
<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 чужорідних сполук до продуктів харчування.</p> <p>5. Застосування аналізу ризиків до контролю безпеки харчових продуктів.</p> <p>Фізичні небезпечні чинники.</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
<p><b>Тема 3.</b> Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.</p> <p><b>Лекція 3.</b> Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.</p> <p>1. Поняття забруднення харчових продуктів хімічними речовинами.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 3</b></p> <p>Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.</p> <p>1. Норми вмісту важких металів та радіонуклідів у харчових продуктах.</p> <p>2. Норми вмісту важких нітратів та пестицидів у харчових продуктах.</p> <p>3. Алергени харчових</p>	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8

<p>2. Хімічні речовини, що виникають природним шляхом.</p> <p>3. Спеціально додані хімічні речовини.</p> <p>Ненавмисно або випадково додані хімічні речовини.</p>		<p>продуктів та особливості інформування споживачів про їх наявність.</p>			
<p><b>Тема 4.</b> Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів</p> <p><b>Лекція 4.</b> Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів</p> <p>1. Біологічні небезпечні чинники.</p> <p>2. Загальні риси розвитку мікроорганізмів.</p> <p>3. Специфічна мікрофлора харчових продуктів.</p> <p>4. Фактори, що впливають на біологічне забруднення харчових продуктів.</p> <p>Загальні принципи мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 4</b></p> <p>Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів</p> <p>1. Класифікація та основні групи біологічних забруднювачів харчових продуктів та сировини</p> <p>2. Класифікація мікотоксинів, їхній вплив на організм людини, джерела токсикогенної мікрофлори</p> <p>3. Норми мікробіологічних показників для різних груп продовольчих товарів та правил відбору проб для їх аналізування.</p> <p>4. Фактори та можливість регулювання активності мікрофлори для різних груп харчових продуктів</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	8
<p><b>Всього по модулю 1</b></p>	8		18		32
<p><b>Модуль 2. Система управління безпечністю харчових продуктів</b></p>					
<p><b>Тема 5.</b> Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів</p> <p><b>Лекція 5.</b> Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів</p> <p>1. Основні правила впровадження програми GHP (належна гігієнічна практика).</p> <p>2. Основні Правила впровадження програми GMP (належна виробнича практика).</p> <p>3. Загальний продовольчий закон щодо продовольчої безпеки.</p> <p>4. Міжнародне</p>	2	<p><b>Практичне заняття 5</b></p> <p>Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів</p> <p>1. Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус</p> <p>2. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів</p> <p>3. Основні Закони України, що регулюють безпеку продуктів харчування</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	8



<p>харчове законодавство Кодекс Аліментаріус. 5. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.</p>					
<p><b>Тема 6.</b> Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів <b>Лекція 6.</b> Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів 1. Впровадження належної гігієнічної практики GMP на підприємствах харчової промисловості. 2. Організація розробки і впровадження систем управління якістю за TQM. 3. Розроблення документації системи управління якістю за стандартами ISO та системи управління безпекою на основі принципів HACCP. 4. Розробка та методологія впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів. 5. Принципи системи HACCP.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 6</b> Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів 1. Принципи системи HACCP 2. Кроки впровадження системи управління безпечністю харчової продукції 3. Поняття та особливості розробки програм-передумов</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	8
<p><b>Тема 7.</b> Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування. <b>Лекція 7.</b> Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування. 1. Система аналізу небезпечних чинників. 2. Критичні точки контролю. 3. Дерево прийняття рішень для ККТ. 4. Настанови щодо</p>	2	<p><b>Практичне заняття 7</b> Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування. 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</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	8

застосування системи НАССР.					
<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> <p>1. Вимоги до організацій харчового ланцюга</p> <p>2. Управління безпечністю на підприємствах різних категорій та видів діяльності</p>	2	<p><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000</p> <p>1. Вимоги д безпеності при виробництві харчових продуктів</p> <p>2. Вимоги д безпеності у закладах ресторанного господарства</p> <p>3. Вимоги д безпеності продукції у сільському господарстві</p> <p>4. Вимоги д безпеності при виробництві пакування для харчових продуктів</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	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> <p>1. Необхідність сертифікації системи управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості.</p> <p>2. Сутність та види сертифікації.</p> <p>3. Попередня оцінка системи НАССР: аналіз документації.</p> <p>4. Остаточна перевірка та оцінення системи НАССР.</p> <p>5. Інспекційний контроль за сертифікованою системою НАССР.</p>	-	<p><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції</p> <p>1. Особливості оформлення заяви на проведення сертифікації системи управління</p> <p>2. Особливості оформлення опитувальної анкети для проведення попереднього оцінювання відповідності системи управління безпечністю харчових продуктів</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	8
<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	<p><b>Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів</b></p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	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 чинників.</p> <p>3. Оцінювання небезпечних чинників.</p> <p>4. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування.</p> <p>5. Застосування аналізу ризиків до контролю безпечності харчових продуктів.</p> <p>6. Фізичні небезпечні чинники.</p>	2	<p><b>Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів</b></p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	12
<p><b>Тема 3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.</b></p>	-	<p><b>Практичне заняття 1</b> <b>Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними</b></p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою:</p>	12

		<p><b>речовинами.</b></p> <p>1. Норми вмісту важких металів та радіонуклідів у харчових продуктах.</p> <p>2. Норми вмісту важких нітратів та пестицидів у харчових продуктах.</p> <p>3. Алергени харчових продуктів та особливості інформування споживачів про їх наявність.</p>		<p>конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	
<p><b>Тема 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.</b></p>	-	<p><b>Тема 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах.</b></p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	<b>14</b>
<b>Всього по модулю 1</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>50</b>
<b>Модуль 2. Система управління безпечністю харчових продуктів</b>					
<p><b>Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеності харчових продуктів</b></p> <p><b>Лекція 5.</b> Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеності харчових продуктів</p> <p>1. Основні правила впровадження програми GHP (належна гігієнічна практика).</p> <p>2. Основні Правила впровадження програми GMP (належна виробнича практика).</p> <p>3. Загальний продовольчий закон щодо продовольчої безпеки.</p> <p>4. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус.</p> <p>5. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.</p>	<b>2</b>	<p><b>Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпеності харчових продуктів</b></p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	<b>14</b>
<p><b>Тема 6. Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів</b></p>	-	<p><b>Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів</b></p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою:</p>	<b>12</b>

				конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
<b>Тема 7. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</b>	-	<b>Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</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>2</b>		-		<b>60</b>
<b>Разом</b>	<b>6</b>		<b>2</b>		<b>112</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): виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (8 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-9): виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (10 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Екзамен	40
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

1. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпеки 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. Горячова О.О. Управління безпечністю харчової продукції: дистанційний курс // О.О. Горячова [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2916>
4. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспожив- стандарт України, 2003. – 15 с.
5. ДСТУ ISO 22000: 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
6. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.
7. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник / [Нормативна база підприємства] – Львів: Леонорм, 2003. – 216 с.
8. Мардар М.Р., Устенко І.А., Кручек О.А., Макаръ А. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпеки продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі. Наукові праці ОНАХТ. 2018. Вип. 48. С. 171–182.
9. Гончаренко І.В. Системний підхід до безпеки харчових продуктів відповідно до стандарту BRC Global Standard For Food Safety // матеріали форуму «Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри», м. Миколаїв, 30-31 травня 2024 р. Режим доступу: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/18245/1/prodovolcha-bezpeka->

[ukrayini-2024-267-269.pdf](#)

10. Фурман С.В., Лісогурська Д.В., Лісогурська О.В., Лігоміна І.П. НАССР та державний контроль у таблицях і схемах. Навчальний наочний посібник. Житомир : Поліський національний університет, 2024. [Електронне видання] 149 с. Режим доступу: [http://ir.polissiauniver.edu.ua/bitstream/123456789/15822/1/Atlas\\_NACCP.pdf](http://ir.polissiauniver.edu.ua/bitstream/123456789/15822/1/Atlas_NACCP.pdf)
11. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
12. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. 2001. P. 47–64.

## **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. Горячова О.О. Управління безпечністю харчової продукції: дистанційний курс // О.О. Горячова [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2916>