

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Управління безпечністю харчової продукції»

на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство та торговельне підприємництво»
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність / 076 Підприємництво і торгівля
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горячова Олена Олександрівна

К.Т.Н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	goryachova0ea@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Розширення і поглиблення у студентів знань 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.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом із застосуванням методів міні-досліджень, ситуаційного аналізу, інтерактивної дискусії, імітаційних.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Наявність знань з основ харчової сировини, маркування харчових продуктів, моніторингу якості харчових продуктів, товарних аспектів якості продукції.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
- 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); - знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової	- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01); - прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК09); - здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності (СК06);

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
держави (ПР09); - мати концептуальні наукові і практичні знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці (ПР11); - знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних структур і застосовувати його на практиці (ПР16); - здійснювати ідентифікацію, оцінку та управління ризиками на всіх етапах життєвого циклу продукції (ПР23).	здатність аналізувати ризики, пов'язані з виробництвом і споживанням продукції, та розробляти заходи для їх мінімізації (СК12).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпечність харчових продуктів		
Тема 1. Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 2. Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 4. Біологічні контаміанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі). Підготовка та написання модульної контрольної роботи
Модуль 2. Система управління безпечністю харчових продуктів		
Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 6. Стандартизація систем управління безпечністю харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 7. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпечність харчових продуктів		
керування.		самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 8. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі).
Тема 9. Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією дистанційному курсі), виконання та здача практичного завдання, виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та дистанційному курсі). Підготовка та написання модульної контрольної роботи

Інформаційні джерела

1. Базове керівництво з впровадження системи HACCP (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 HACCP// 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 HACCP. 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., Макарь А. Використання принципів HACCP для забезпечення якості та безпечності 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. HACCP 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_HACCP.pdf
11. Впровадження системи HACCP 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.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
 - Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>
 - Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf
 - Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>
 - Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
 - Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:
 - Кодекс честі студента: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf
 - Положення про академічну доброчесність: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf
 - Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>
 - Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:
 - Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf
 - Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf
 - Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.
 - Політика вирішення конфліктних ситуацій:
 - Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravy-la-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>
 - Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf
 - уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>
 - Політика підтримки учасників освітнього процесу:
 - Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>
 - Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
 - Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>
- Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

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

Шкала оцінювання 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 навчальної дисципліни