СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	**G13 Харчові технології**	**обов'язковість дисципліни**	**обов'язкова**
освітня програма	**Технології харчових виробництв**	**факультет**	**переробних і харчових виробництв**
освітній рівень	**перший (бакалаврський) освітній рівень**	**кафедри**	**технології м'яса**

ВИКЛАДАЧІ

Гринченко Наталя Геннадіївна

Вища освіта – спеціальність Технології харчування
Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 Технологія харчової продукції
Вчене звання - доцент кафедри технології м'яса
Досвід роботи – понад 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасниця понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівниця та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції,
- сертифікований аудитор систем менеджменту якості та безпечності з 2023 року

телефон	**097 375 01 01**	**електронна пошта**	**tatagrin1201@gmail.com**	**дистанційна підтримка**	**Moodle**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)	
Мета	формування у здобувачів вищої освіти системи знань, умінь і практичних навичок щодо управління якістю та безпечністю харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга; оволодіння принципами розроблення, впровадження, функціонування та вдосконалення систем управління якістю і безпечністю відповідно до чинних регуляторних вимог, міжнародних стандартів та сучасних підходів до забезпечення якості, простежуваності та контролю ризиків у харчовому виробництві.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, круглий стіл, кейс-завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	– знати теоретичні засади управління якістю та безпечністю харчових продуктів, принципи формування систем управління якістю та забезпечення безпечності продукції відповідно до сучасних вимог харчової галузі (ЗК05, ЗК06, РН04, РН11) / **тестування, усне опитування** – знати нормативно-правові вимоги та міжнародні підходи до регулювання якості та безпечності харчових продуктів, розуміти відповідальність операторів ринку харчових продуктів (ЗК05, ЗК06, СК17, СК20, РН09, РН10) / **тестування, аналіз нормативних документів** – вміти розробляти, впроваджувати та підтримувати програми-передумови (PRP), санітарні стандартні операційні процедури (SSOP) та інші елементи системи забезпечення безпечності харчових продуктів (СК17, СК18, РН10, РН11) / **лабораторні роботи, практичні завдання** – вміти ідентифікувати небезпечні чинники, проводити аналіз ризиків та розробляти заходи управління відповідно до принципів системи НАССР (ЗК05, ЗК06, СК17, СК18, СК20, РН10, РН11) / **лабораторні роботи, ситуаційні задачі** – вміти здійснювати оцінювання загроз навмисного втручання та ризиків харчового шахрайства із застосуванням підходів ТАССР та VACCP (ЗК05, ЗК06, СК17, СК18 СК20, РН10, РН11) / **кейс-завдання, лабораторні роботи** – вміти організовувати процеси контролю якості та безпечності харчових продуктів, застосовувати сучасні методи оцінювання відповідності продукції встановленим вимогам (ЗК05, ЗК06, СК17, СК18 СК20, РН10, РН11) / **лабораторні роботи, тестування** – вміти розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю, забезпечувати простежуваність продукції та проводити внутрішній аудит (ЗК05, СК20, СК24, РН09, РН10, РН11) / **практичні завдання, захист лабораторних робіт, групові проєкти, презентації, підсумковий контроль.**
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 28 годин лабораторних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ			
Компетенції	**ІК** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах закладів ресторанної індустрії та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій **ЗК 05** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел **ЗК 06.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт **СК 17** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. **СК 18.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. **СК 20** Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. **СК 24.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	**Програмні результати навчання**	**ПРН 04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії **ПРН 09.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. **ПРН 10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. **ПРН 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)					
Лекція 1 (Л1)	**Теоретичні засади управління якістю та безпечністю харчових продуктів** Поняття якості та безпечності харчових продуктів. Показники якості. Харчовий ланцюг. Основні принципи управління якістю та безпечністю. Сучасні концепції забезпечення безпечності продукції.	**Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)**	Оцінювання показників якості харчових продуктів. Визначення та аналіз органолептичних, фізико-хімічних і функціональних показників.	**Самостійна робота**	1. Еволюція підходів до забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. 2. Міжнародні та національні системи регулювання харчової безпечності. 3. Роль оператора ринку харчових продуктів у забезпеченні відповідності законодавчим вимогам. 4. Принципи належних виробничих і гігієнічних практик (GMP, GHP). 5. Передумовні програми як основа функціонування системи HACCP. 6. Міжнародні стандарти у сфері управління якістю та безпечністю харчових продуктів. 7. Методи аналізу ризиків у харчовому виробництві. 8. Система простежуваності харчових продуктів та її практичне значення. 9. Управління невідповідною продукцією та коригувальні дії. 10. Сучасні методи контролю якості харчових продуктів. 11. Фальсифікація харчових продуктів та способи її виявлення. 12. Культура безпечності харчових продуктів на підприємстві. 13. Внутрішній аудит систем управління якістю та безпечністю. 14. Сталий розвиток та екологічні аспекти у виробництві харчових продуктів. 15. Інноваційні цифрові рішення для моніторингу якості та безпечності харчової продукції. 16. Особливості забезпечення якості та безпечності у крафтовому виробництві харчових продуктів.
		Лабораторне заняття 2 (ЛЗ 2)	Аналіз факторів, що впливають на безпечність харчових продуктів. Ідентифікація джерел виникнення небезпечних чинників у харчовому виробництві.		
Лекція 2 (Л2)	**Регуляторні вимоги та законодавче забезпечення безпечності харчових продуктів** Національне та міжнародне законодавство. Відповідальність операторів ринку. Ризик-орієнтований підхід до державного контролю. Нормативне забезпечення систем управління якістю та безпечністю.	**Лабораторне заняття 3 (ЛЗ 3)**	Аналіз нормативних вимог у сфері безпечності харчових продуктів. Робота із законодавчими та нормативними документами.		
		Лабораторне заняття 4 (ЛЗ 4)	Оцінювання відповідності маркування харчових продуктів встановленим вимогам. Перевірка елементів маркування та оформлення висновку щодо відповідності.		
Лекція 3 (Л3)	**Програми-передумови (PRP) та санітарні стандартні операційні процедури (SSOP)** Роль програм-передумов у системі управління безпечністю. GMP, GHP. Санітарно-гігієнічні вимоги. Розроблення та впровадження SSOP. Контроль виробничого середовища.	**Лабораторне заняття 5 (ЛЗ 5)**	Розроблення програм-передумов для харчового підприємства. Формування заходів контролю виробничого середовища.		
		Лабораторне заняття 6 (ЛЗ 6)	Розроблення санітарних стандартних операційних процедур (SSOP). Складання алгоритму очищення, миття та дезінфекції виробничої ділянки.		
Лекція 4 (Л4)	**Система HACCP як інструмент управління безпечністю харчових продуктів** Принципи HACCP. Формування групи HACCP. Побудова блок-схем виробництва. Аналіз небезпечних чинників. Визначення критичних контрольних точок.	**Лабораторне заняття 7 (ЛЗ 7)**	Побудова блок-схеми технологічного процесу відповідно до принципів HACCP. Опис технологічних операцій та виробничих потоків.		
		Лабораторне заняття 8 (ЛЗ 8)	Ідентифікація небезпечних чинників та проведення аналізу ризиків. Виявлення біологічних, хімічних і фізичних небезпек		

Лекція 5 (Л 5)	**Управління ризиками у системі НАССР та забезпечення функціонування системи** Критичні межі. Моніторинг. Коригувальні дії. Валідація, верифікація та документування процедур НАССР. Простежуваність продукції.	**Лабораторне заняття 9 (ЛЗ 9)**	Визначення критичних контрольних точок та встановлення критичних меж. Застосування дерева прийняття рішень НАССР.		17. Сучасні тенденції розвитку систем управління якістю у харчовій галузі. 18. Міжнародний досвід впровадження систем безпечності харчових продуктів.
		Лабораторне заняття 10 (ЛЗ 10)	Розроблення плану НАССР для окремого харчового продукту. Формування системи моніторингу та коригувальних заходів.		
Лекція 6 (Л6)	**Системи ТАССР та VACCP у забезпеченні харчової безпечності** Концепція захисту харчових продуктів (**ТАССР — Threat Assessment Critical Control Point**). Запобігання навмисному забрудненню продукції. Концепція захисту від харчового шахрайства (**VACCP — Vulnerability Assessment Critical Control Point**). Оцінювання вразливостей та управління ризиками фальсифікації.	**Лабораторне заняття 11 (ЛЗ 11)**	Ідентифікація загроз та оцінювання ризиків за підходом ТАССР. Формування карти загроз виробництва.		
		Лабораторне заняття 12 (ЛЗ 12)	Оцінювання вразливостей виробництва за методологією VACCP. Визначення ризиків харчового шахрайства та заходів їх попередження.		
Лекція 7 (Л7)	Простежуваність, документація та внутрішній аудит систем управління Вимоги до документації, аудит, коригувальні заходи.	**Лабораторне заняття 13, (ЛЗ 13)**	Розроблення та оцінювання системи простежуваності харчового продукту (підсумковий кейс)		
Лекція 8 (Л8)	**Контроль, аудит та вдосконалення систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів** Методи контролю якості та безпечності. Внутрішній аудит. Управління невідповідностями. Культура безпечності харчових продуктів. Сучасні цифрові технології та напрями розвитку систем управління.	**Лабораторне заняття 14 (ЛЗ 14)**	Проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів Формування чек-листа аудиту, виявлення невідповідностей та розроблення коригувальних дій.		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Основна література

1. Посібник з питань безпечності харчових продуктів / Держпродспоживслужба України**.** Практичні рекомендації щодо програм-передумов, функціонування систем HACCP та організації контролю безпечності харчових продуктів. URL: https://surl.lt/dfsxlj

2. Бєлінська А. П., Пасічний В. М., Мороз О. О. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : навчальний посібник. – Київ : Ліра-К, 2021. – 320 с.

Нормативна та законодавча база

1. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга (ISO 22000:2018, IDT). — Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.

2. ДСТУ ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT). — Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016.

3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text

4. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text

5. 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 (HACCP)» (зі змінами). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z1704-12#Text

6. Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP), затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 № 2347. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v2347915-20#Text

Методичне забезпечення

1. Гринченко Н.Г Управління якістю та безпечністю харчових продуктів. : робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програм «Технології харчових виробництв» – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.

2. Гринченко Н.Г Управління якістю та безпечністю харчових продуктів. : опорний конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв»– Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

3. Гринченко Н.Г Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв» – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/09/pol-org-op-25rv1.pdf)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

(https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/10/norm-b-acad-pol1v.pdf)

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність