

**Кафедра харчових технологій та екології**  
**СИЛАБУС**

**Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ОК22)**

<b>Тип дисципліни</b>	Основна.
<b>Мова викладання</b>	Українська.
<b>Рік навчання та семестр</b>	2025-2026 навчальний рік, VII семестр ОПП «Харчові технології» другого рівня вищої освіти.
<b>Викладач</b>	Хребтань Олена Борисівна, доцент, к.т.н.
<b>Профайл викладача</b>	<a href="http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5">http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5</a>
<b>Контакти викладача</b>	0958165074, olenaborisovnahrebtan@gmail.com

### **1. Анотація курсу.**

Сьогодні, актуальною стала необхідність формування спеціаліста високої кваліфікації, з глибокими теоретичними знаннями та практичними навичками з організації діяльності харчових виробництв, які б базувалися на знаннях нормативної, нормативно-технічної документації. Харчова промисловість є однією з найважливіших галузей народного господарства України. Завданнями цієї галузі є забезпечення продовольчої безпеки, збереження здоров'я та працездатності населення країни, завдяки виробництву високоякісної і безпечної харчової продукції відповідно до вимог міжнародних та вітчизняних стандартів. Для реалізації цих завдань здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології повинні набути знання та вміння щодо розроблення, запровадження та підтримування необхідних процедур для забезпечення безпечності і якості харчової продукції за системою НАССР у різних підприємствах галузі.

Важливість вивчення дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів» підтверджується тим, що сучасне підприємство харчової промисловості, яке прагне бути конкурентоспроможним в сучасних економічних умовах, повинно суворо дотримуватися вимог нормативно-технічної документації, яка регламентує норми та правила діяльності підприємства з організації управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

### **2. Мета та цілі курсу.**

Метою навчальної дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів» є формування у здобувачів вищої освіти професійної системи теоретичних знань та практичних навичок з організації діяльності підприємств харчової промисловості, які б базувалися на знаннях нормативної, нормативно-технічної документації. Організація технологічного процесу, розробка технологічних інструкцій виробництва, неможливі без приведення їх у відповідність до діючих нормативно-технічних документів, об'єктивного оцінювання та аналізу ризиків, які можуть виникати протягом технологічного процесу виробництва харчової продукції, всього харчового ланцюга. Здобувачі вищої освіти, вивчаючи дисципліну «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів», розвивають у себе організаторські здібності, вміння вирішувати задачі з управління безпечністю та якістю продукції на харчовому виробництві, розробляти засоби простежування щодо дотримання процедур перевірки і контролю безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції; розуміти відповідальність і наслідки в разі недотримання, або порушення умов забезпечення безпечності харчової продукції на виробництві.

Важливість вивчення дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю

харчових продуктів» підтверджується тим, що сучасне підприємство харчової промисловості суворо дотримується вимог нормативно-технічної документації, яка регламентує норми та правила діяльності з організації управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Під час вивчення дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів» здобувачі вищої освіти мають набути або розширити наступні загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів» є:

1. Формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо законодавчої та нормативної бази в галузі харчової промисловості.

2. Вивчення термінів і визначень в галузі харчових виробництв.

3. Вміння аналізувати нормативну документацію та використовувати її для роботи на підприємствах харчової промисловості.

4. Придбання навичок роботи з різними видами нормативно-технічної документації.

5. Опанування методами розробки нормативно-технічної документації для підприємств харчової промисловості.

6. Приведення технологічного процесу харчових виробництв у відповідність до діючих нормативно-технічних документів.

7. Придбання практичних навичок в роботі з нормативними документами з якості харчової продукції, яка виробляється на харчових підприємствах.

8. Ознайомлення з законодавчими основами запровадження системи НАССР в Україні.

9. Вивчення основних положень Міжнародної системи НАССР. Вивчення принципів розроблення, запровадження та підтримування системи НАССР відповідно до стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу».

10. Вивчення методології проведення аналізу небезпечних чинників, встановлення критичних точок керування. Вивчення особливостей встановлення критичних меж, методологією оцінювання заходів керування.

11. Вивчення процедур проведення моніторингу та перевірки, розробка і встановлення корегувальних дій. Ознайомлення з методами управління потенційно небезпечною та невідповідною продукцією.

12. Вивчення правил оформлення та ведення документації з впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості.

### **3. Результати навчання.**

Під час вивчення дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів» здобувачі вищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел

та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

У підсумку здобувачі вищої освіти повинні

**знати:**

- законодавчу і нормативну базу України, що регламентує роботу підприємств харчової промисловості;

- законодавчу базу України щодо безпечності та якості харчових продуктів;

- основні терміни і визначення у сфері харчових виробництв;

- основні терміни та визначення безпечності та якості харчових продуктів;

- види нормативно-технічної документації, які застосовуються в роботі харчових виробництв;

- порядок та етапи розробки нормативно-технічної документації на підприємствах харчової промисловості;

- особливості складання ТУ на продукцію власного виробництва харчового підприємства.

- основні принципи системи НАССР;

- порядок розробки плану НАССР;

- порядок розробки та впровадження програм-передумов системи НАССР на виробничих підприємствах харчової галузі;

- організацію простежуваності і контролю безпечності харчової продукції протягом всього технологічного процесу;

- порядок розробки процедур НАССР під час ситуацій невизначеності (епідеміологічні заходи при COVID, різних видах небезпеки);

- особливості ведення документації щодо процедур контролю безпечності харчової продукції на виробництві.

**уміти:**

- користуватися законодавчими актами та нормативною документацією, яка регламентує роботу підприємств харчової промисловості;

- користуватися законодавчими актами та нормативною документацією щодо безпечності та якості харчової продукції;

- застосовувати спеціальну нормативну термінологію у сфері харчових технологій;

- характеризувати види нормативно-технічної документації, які застосовуються на підприємствах харчової галузі;

- розробляти ТУ на продукцію, яку виготовляє харчове підприємство;

- аналізувати потенційні небезпеки для харчової продукції, яка виробляється на підприємстві;

- проводити опис продукції та чинників, які можуть вплинути на безпеку цієї продукції;

- встановлювати критичні точки контролю для різних видів харчової продукції, технологічних процесів тощо;

- визначати критичні межі для кожної критичної точки на виробництві;

- розробляти корегувальні дії та заходи з моніторингу небезпечних чинників;

- складати документацію за планом НАССР, проводити її систематизацію;

- пропонувати заходи щодо підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які випускають підприємства харчової галузі.

#### 4. Обсяг курсу.

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16
Практичні заняття	14
Самостійна робота	60
Всього кредитів	3

Форма проведення занять: лекційні, практичні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання Moodle, літератури, відеоматеріалів.

#### 5. Тематика курсу.

##### **Модуль 1 Нормативні документи в харчовій промисловості**

**Тема 1 Вступ. Мета, предмет і завдання дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів».**

Предмет, мета і завдання дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів». Законодавчі та нормативні основи діяльності підприємств харчової промисловості України з забезпечення якості та безпечності харчової продукції.

**Тема 2 Нормативна документація харчової галузі в системі Національної стандартизації та Міжнародного законодавства.**

Комплекс нормативних документів з забезпечення діяльності підприємств харчової галузі. Види нормативних документів. Об'єкти стандартизації в харчовій промисловості. Порядок розроблення, затвердження, заміна, скасування та Державний нагляд за нормативними документами в галузі харчових виробництв. Вимоги Міжнародного законодавства до розробки та впровадження нормативної документації в сфері харчових виробництв. Міжнародні організації з розробки нормативної документації в галузі харчових виробництв (ISO, EN, IEC, IDT).

**Тема 3 Нормативне забезпечення технологічного процесу на підприємствах харчової промисловості**

Нормативно-технічна документація з організації технологічного процесу на підприємствах харчової промисловості. Зміст і побудова стандартів. Порядок розробки, оформлення, прийняття та скасування нормативних документів в сфері харчових виробництв.

**Тема 4 Порядок розробки та затвердження технічних умов (ТУ) і технологічних інструкцій (ТІ) на харчову продукцію**

Технічна нормативна документація харчових виробництв. Порядок розробки, затвердження впровадження технологічної документації (технічних умов (ТУ) і технологічних інструкцій (ТІ)) у підприємствах харчової промисловості.

##### **Модуль 2 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості**

**Тема 1 Сутність міжнародної системи НАССР, критерії та принципи системи. Гармонізація Законодавства України та Євросоюзу щодо безпечності харчової продукції**

Сутність та завдання системи НАССР. Критерії та принципи міжнародної системи НАССР. Законодавчі пріоритети ЄС стосовно харчової безпечності. Робота Комісії з Кодексом Аліментаріус з розроблення міжнародних стандартів щодо забезпечення якості і безпечності продуктів харчування. Декларування положень щодо безпечності харчової продукції в сучасному законодавстві та нормативних документах України. Функції Кабінету Міністрів України, МОЗ, Мінагрополітики та Держпродспоживслужби в сфері безпечності харчових продуктів.

**Тема 2 Розроблення та впровадження на виробничому підприємстві програм-передумов в системі НАССР. Створення робочої групи НАССР**

Розробка та впровадження постійно-діючих Процедур системи НАССР на підприємствах харчової промисловості. Законодавче регулювання розробки постійно-діючих процедур системи НАССР. Створення робочої групи НАССР на підприємстві. Розподіл функцій між членами робочої групи. Функції керівника групи НАССР.

**Тема 3 Розробка блок-схеми з виробництва харчової продукції на підприємстві. Аналіз та контроль небезпечних чинників. Визначення критичних контрольних точок (ККТ) на виробництві.**

Характеристика всіх видів харчової продукції, яку випускає підприємство. Особливості біологічних, фізичних та хімічних властивостей продукції. Вимоги до якості харчової продукції. Складання опису сировини, пакувальних матеріалів та готової продукції. Розробка блок-схеми технологічного процесу з виробництва харчових продуктів на підприємстві. Обґрунтування складових блок-схеми та їх взаємозв'язку. Організація перевірки блок-схеми виробничого процесу групою НАССР. Систематизація та групування небезпечних факторів на виробництві. Аналіз небезпечних факторів для харчових продуктів. Розробка та затвердження групою НАССР заходів і методів контролю для усунення небезпечних факторів. Визначення контрольних критичних точок (ККТ) та їх меж робочою групою НАССР. Встановлення процедур моніторингу та коригувальних дій ККТ. Відповідальність за систематичний моніторинг ККТ та їх параметрів.

**Тема 4 Організація перевірки дієвості системи НАССР. Розробка та запровадження системи документування процедур впровадження НАССР на підприємствах харчової промисловості**

Мета і значення запровадження процедури верифікації на підприємствах харчової промисловості. Організація і порядок проведення валідації системи НАССР на підприємствах харчової промисловості. Необхідність систематизації документації під час впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості. Характеристика документації, яка підтверджує результативність системи НАССР на виробництві.

## 6. Система оцінювання та вимоги

<b>Загальна система оцінювання курсу</b>	Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання: - ведення конспекту лекційних занять – до 5 балів; - практичних робіт – до 10 балів; - самостійної роботи (підготовка доповіді-презентації за темами самостійної роботи) – до 15 балів; Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів. Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.
<b>Вимоги до РГР, КР, КП тощо</b>	Своєчасне, самостійне виконання у повному обсязі завдань контрольної роботи. Максимальна оцінка контрольної роботи – 20 балів, мінімальна – 6 балів. Якщо робота оцінюється меншою кількістю балів, вона не зараховується і потребує повторного виконання.
<b>Практичні заняття</b>	Своєчасне виконання у повному обсязі, оформлення та захист, відповіді на контрольні запитання з теми роботи.
<b>Самостійна робота</b>	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді-презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилення на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.

<b>Умови допуску до підсумкового контролю</b>	Відвідування практичних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання завдань самостійної роботи; своєчасне та повне виконання варіанту контрольної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання диференційованого заліку з дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів».
---	--

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю		Кількість балів
<b>Модуль 1 Нормативні документи в харчовій промисловості</b>		<b>0 - 25</b>
<b>1</b>	Повнота ведення конспектів лекційних занять.	0 - 5
<b>2</b>	Своєчасне, в повному обсязі виконання практичних робіт.	0 - 10
<b>3</b>	Оцінка за доповідь-презентацію самостійної роботи.	0 - 10
<b>Модуль 2 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості</b>		<b>0 - 25</b>
<b>1</b>	Повнота ведення конспектів лекційних занять.	0 - 5
<b>2</b>	Своєчасне, в повному обсязі виконання практичних робіт.	0 - 10
<b>3</b>	Оцінка за доповідь-презентацію самостійної роботи	0 - 10
<b>Оцінка за виконання контрольної роботи</b>		<b>0 - 10</b>
<b>Усього поточний і проміжний модульний контроль</b>		<b>0 - 60</b>
<b>Семестровий контроль</b>		<b>Диф. залік 0 - 40</b>
<b>Разом</b>		<b>0 - 100</b>

### Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проекту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	<b>A (відмінно)</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B (дуже добре)</b>	добре	
75-81	<b>C (добре)</b>		
66-74	<b>D (задовільно)</b>	задовільно	
60-65	<b>E (достатньо)</b>		

0-59	<b>FX (незадовільно)</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
------	--------------------------	---	--

## 7. Політики курсу.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані практичні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому [«Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

До загальної політики курсу відноситься дотримання принципів відвідування занять у відповідності до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл відповідно до [«Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних та лекційних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання НУ «Чернігівська політехніка».

### ***Політика користування ноутбуками / смартфонами***

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

### ***Політика заохочень та стягнень***

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види поза навчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проектах, наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямками курсу.

### ***Політика академічної доброчесності***

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема при виконанні практичних завдань, самостійної роботи (принципи описані у [Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка»](#)). Списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До здобувачів вищої освіти, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

### ***Правила перезарахування кредитів***

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, а також результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення [«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування](#)

[навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»». Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на окремі змістові модулі \(теми\) навчальної дисципліни.](#)

## **8. Рекомендована література**

### **Базова**

1. Кропівна А.В. Стандартизація : / А.В. Кропівна, Г.С. Бондаренко, В.М. Кропівний: навч. посіб. Кропивницький : ЦНТУ, 2021. – 307 с.
2. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова - Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса; Атлант, 2019. -376 с.
3. Шульгіна Л.М., Жалдак Г. П. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. *Modern Economics*. 2019. № 14(2019). С. 301-310. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-47](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47).
4. Якубчак О.М. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
5. Román, S.; Sánchez-Siles, L.M.; Siegrist, M. The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review. *Trends Food Sci. Technol.* 2017, 67, 44–57.
6. Phan, U.X.T.; Chambers IV, E. Application of an eating motivation survey to study eating occasions. *J. Sens. Stud.* 2016, 31, 114–123.
7. Dominick, S.R.; Fullerton, C.; Widmar, C.J.O.; Wang, H. Consumer Associations with the “All Natural” Food Label. *J. Food Prod. Mark.* 2017, 23, 1–14.
8. De Boer, J.; Schösler, H. Food and value motivation: Linking consumer affinities to different types of food products. *Appetite* 2016, 103, 95–104.

### **Законодавчі і нормативні документи**

1. Закон України «Про стандартизацію». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
2. Закон України «Про захист прав споживачів»: / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
3. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила побудови, викладення, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. - К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
5. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»: (офіц. текст: за станом на 28 грудня 2015 р.) // Верховна Рада України. - К. : Парламентське вид-во, 2015 зі змінами та доповненнями.
6. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу».
7. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. – МОЗ України. – 34 с.
8. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-1:2019 (ISO TS 22002-1:2009, IDT. Національний стандарт України.
9. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Виробництво пакування для харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-4:2019 (ISO TS 22002-4:2013, IDT. Національний стандарт України.

### **Додаткова**

1. Стандартизація, сертифікація, якість. Науково-технічний журнал. Київ.
2. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.



### **Інформаційні ресурси**

1. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.me.gov.ua/](http://www.me.gov.ua/)
2. Кабінет Міністрів України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua/>
3. <https://www.ukrcsm.kiev.ua>
4. <http://www.dssu.gov.ua>