



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Управління безпечністю харчової продукції (за стандартом ISO 22000)

Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна загальноуніверситетського каталогу
Коди та назви спеціальностей, для яких пропонується навчальна дисципліна	B11 Філологія B13 Бібліотечна, інформаційна та архівна справа C1 Економіка та міжнародні економічні відносини 071 Облік і оподаткування D2 Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок D3 Менеджмент D7 Торгівля E2 Екологія F2 Інженерія програмного забезпечення F3 Комп'ютерні науки F6 Інформаційні системи та технології 131 Прикладна механіка G1 Хімічні технології та інженерія G2 Технології захисту навколишнього середовища G3 Електрична інженерія G4 Енерговиробництво G6 Інформаційно-вимірювальні технології G7 Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка G8 Матеріалознавство G10 Металургія G11 Машинобудування
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Обсяг дисципліни	4 кредити ЄКТС
Терміни вивчення дисципліни	2 семестр (четвертий півсеместр)
Назва кафедри, яка викладає дисципліну	Систем якості, стандартизації та метрології (СЯСМ)
Мова викладання	Українська

Лектор (викладач)



Канд. техн. наук, доцент Бондаренко Оксана Анатоліївна

Корпоративний E-mail: a.o.bondarenko

e-mail: sana105oksana105@gmail.com

Лінк на персональну сторінку викладача на сайті кафедри

<https://nmetau.edu.ua/ua/mdiv/i2037/p-2/e2248>

Пр. Гагаріна, 4, кімн. 277

Передумови вивчення

Передумовами для вивчення дисципліни є попереднє

дисципліни	опанування дисциплінами Циклів загальної та фахової підготовки, які стосуються особливостей виготовлення продукції (надання послуг), зокрема, тих, що пов'язані з виробництвом харчової продукції. Набуті знання і вміння можуть бути застосовані при опануванні програми підготовки магістрів за будь-яким фахом, зокрема – при підготовці ними випускної роботи.
Мета навчальної дисципліни	Засвоєння знань щодо основних підходів до організації та покращення робіт з управління якістю та безпечністю харчової продукції у відповідності з вимогами стандартів ISO серії 22000 та принципами НАССР.
Очікувані результати навчання	ОРН1. Пояснити та класифікувати базові визначення та поняття щодо організації процесу управління безпекою та якістю харчової продукції, відповідних процесів та/або послуг, процедури ідентифікації, аналізу та оцінювання ризиків у процесах забезпечення якості харчової продукції, процесів та систем, які необхідні для досягнення належної якості. ОРН2. Використовувати стандарти ISO (ДСТУ ISO) серії 22000 та інші нормативно-технічні матеріали, діючі правила і норми в процесі управління безпечністю та якістю харчової продукції.
Очікувані результати навчання	ОРН3. Документувати процес управління якістю та безпечністю харчової продукції на підприємстві. ОРН4. Ідентифікувати, аналізувати, оцінювати та реалізовувати дії, щодо мінімізації впливу існуючих зовнішніх та внутрішніх невизначеностей при управлінні якістю та безпечністю харчової промисловості протягом усього її життєвого циклу.

Види та обсяг навчальної діяльності в академічних годинах

Денна форма освіти

Види навчальної діяльності	Усього	Семестри/півсеместри
		2
		2/4
Усього годин за навчальним планом	120	120
у тому числі:		
Аудиторні заняття	32	32
– лекції	16	16
– лабораторні роботи	-	-
– практичні заняття	16	16
– семінарські заняття		
Самостійна робота	88	88
– підготовка до аудиторних занять	16	16
– виконання та захист курсової роботи	-	-
– виконання та захист індивідуальних завдань	-	-
– підготовка та складання екзаменів	-	-
– підготовка до інших контрольних заходів	24	24
– опрацювання розділів, які не викладаються	48	48

Види навчальної діяльності	Усього	Семестри/півсеместри
		2
		2/4
на лекціях		
Форма семестрового контролю		Диф.залік

Заочна форма освіти

Види навчальної діяльності	Усього	Семестри
		2
Усього годин за навчальним планом	120	120
у тому числі:		
Аудиторні заняття	8	8
– лекції	6	6
– лабораторні роботи	-	-
– практичні заняття	2	2
– семінарські заняття	-	-
Самостійна робота	112	112
– підготовка до аудиторних занять	4	4
– виконання та захист курсової роботи	-	-
– виконання та захист індивідуальних завдань	12	12
– опрацювання навчального матеріалу	72	72
– підготовка та складання екзаменів	-	-
– підготовка та складання інших контрольних заходів	24	24
Форма семестрового контролю		Інд.завд. Диф. залік

Зміст дисципліни	Розділ 1. Система безпеки харчової продукції за ISO серії 22000 та HACCP Розділ 2. Документація системи безпеки харчової продукції Розділ 3. Побудова системи безпеки харчової продукції Розділ 4. Функціонування та сертифікація системи безпеки харчової продукції
Контрольні заходи та критерії оцінювання	Оцінки PO1, PO2 PO3 та PO4 з відповідних розділів 1, 2, 3 та визначаються за прийнятою шкалою згідно із затвердженими критеріями за результатами письмової контрольної роботи у тестовій формі (PK1). Заключна оцінка C1 формується за результатами контрольної роботи PK1 як середнє арифметичне оцінок PO1, PO2, PO3 та PO4, визначених за прийнятою шкалою, з округленням до найближчого цілого числа. Необхідною умовою отримання позитивної оцінки з розділів 1, 2, 3, та 4 є відпрацювання та надання звіту з усіх практичних робіт та індивідуального завдання (останнє - для студентів заочної форми навчання) відповідного розділу.

	Отримання незадовільної оцінки з розділу або її відсутність через відсутність здобувача на контрольному заході не створює підстав для недопущення здобувача до наступного контрольного заходу. Студент не може бути допущеним до семестрового контролю за відсутності позитивної оцінки хоча б з одного із розділів. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни формується як середнє арифметичне визначених за прийнятою шкалою усіх 4-х оцінок з розділів з округленням до цілого числа.
Політика викладання	Необхідною умовою отримання позитивної оцінки кожного розділу є відпрацювання відповідних практичних робіт. Необхідною умовою отримання позитивної семестрової оцінки з дисципліни за заочною формою навчання є зарахування індивідуального завдання, за яке відповідно до затверджених критеріїв виставляється оцінка «зараховано» / «не зараховано». Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни дорівнює семестровій. Оскарження процедури та результатів оцінювання розділів та семестрового оцінювання з боку здобувачів освіти здійснюється у порядку, передбаченому «Положенням про організацію освітнього процесу в УДУНТ». Порушення академічної доброчесності з боку здобувачів освіти, які, зокрема, можуть полягати у користуванні сторонніми джерелами інформації на контрольних заходах та фабрикації результатів досліджень, що здійснюються під час виконання лабораторних робіт, тягнуть відповідальність у вигляді повторного виконання завдань та повторного проходження процедури оцінювання.
Засоби навчання	Навчальний процес передбачає використання графічних засобів: схем, плакатів, копій документів тощо, комп'ютеризованих робочих місць для проведення інтерактивних лекцій, практичних, лабораторних робіт та виконання курсової роботи, прикладного програмного забезпечення для підтримки дистанційного навчання: ZOOM, Google Class тощо.

Навчально-методичне забезпечення

Основна література

1. Бочарова О.С. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції. Одеса: Видавництво «Атлант», 2016. 376 с.
2. ДСТУ ISO 22000:2019. URL : <http://online.budstandart.com> (дата звернення 22.02.2023 р.).
3. Грегірчак Н., Тетеріна С., Нечипор Т. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : Видавництво НУХТ, 2018. 274с.
4. Системи менеджменту якості /А.М. Должанський, Н.М. Мосьпан, І.М. Ломов, О.С. Максакова. Дніпро : «Свідлер А.Л.», 2017. 563 с.
5. Настанова 42-4.0:2016 Лікарські засоби. Належна виробнича практика. Київ: МОЗ, 2009. 357 с.

Допоміжна література

6. Положення про виконання кваліфікаційної роботи в Українському державному університеті науки і технологій : рукопис / Розробники: Радкевич А.В. та ін. **Дніпро : УДУНТ. 2022. 47 с.**

Інформаційні ресурси в Інтернеті

www.rada.gov.ua	Верховна Рада. Законодавство України. Проекти НД. Органи виконавчої влади.
http://consumer.gov.ua/	Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.
http://uas.org.ua	Державне підприємство «УкрНДНЦ» - Національний орган стандартизації.
http://ukr.naau.org.ua	Національне агентство з акредитації України (НААУ).
dgcsms.dp.ua	Дніпропетровський державний центр стандартизації, метрології та сертифікації.

Ухвалено на засіданні кафедри автоматизації виробничих процесів
(Протокол № 10 від 30.06.2025 р.)

Зав. кафедри

Анатолій ДОЛЖАНСЬКИЙ