

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«КУРСОВА РОБОТА З ДИСЦИПЛІНИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **18 «Виробництво та технології»**

Код та найменування спеціальності **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма *Технологічна експертиза та безпека харчової продукції*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної ради зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

«15» грудня 2023 р. протокол №3

1. Загальна інформація

Кафедра: [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)
Викладач: Капустян Антоніна Іванівна, завідувач кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, доктор технічних наук, доцент

[Профайл викладача](#)

Контакти:
fst.journal@ukr.net,
048-712-41-53



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі

Кількість: кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	-	-	-
заочна	34	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Курсова робота з дисципліни управління якістю та безпечністю харчової продукції» розглядає широке коло питань пов'язаних з: нормативно-правовим регулюванням харчової галузі; впровадженням належної виробничої та гігієнічної практик операторами ринку харчової промисловості; систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції; процедур, заснованих на принципах НАССР; управління невідповідностями та невизначеними ситуаціями, сертифікацією та аудитом систем менеджменту безпечності та якості харчової продукції.

3. Мета освітнього компоненту

Мета ОК – формування у студентів фахових знань, компетенцій, навичок з впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, систем менеджменту якості та харчової безпеки, належної виробничої, гігієнічної практик та процедур, вирішення комплексних технологічних завдань на всіх етапах виробничого процесу.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Управління якістю та безпечністю харчової продукції» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 03 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість

ЗК06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

ЗК07 Здатність працювати в команді

ЗК08 Здатність працювати автономно

ЗК10 Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 16 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення

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 27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

СК 32* Здатність до оцінювання ефективності функціонування належної гігієнічної практики харчового виробництва

Програмні результати навчання:

ПРН 7 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування

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)

ПРН 14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи

ПРН 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПРН 32*. Виявляти порушення санітарних вимог під час виробництва та обігу продуктів харчування, організовувати процедури відклику і вилучення небезпечних продуктів

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік питань для ОК

№ те ми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль. Курсова робота. Розроблення системи НАССР для виробництва харчового продукту			
1.	Опис готового продукту, інгредієнтів та матеріалів, що контактують з готовим продуктом згідно кроків системи НАССР		
2.	Розроблення блок-схеми технологічного процесу виробництва продукту згідно кроків системи НАССР	15	15
3.	Розроблення форм систем управління якістю та безпечністю (аналіз та оцінювання небезпечних чинників на кожному етапі технологічного процесу)	35	35
4.	Розроблення форм систем управління якістю та безпечністю	10	10

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	(розподіл заходів керування суттєвими небезпечними чинниками за категоріями, плану НАССР та ОПП)		
5.	Оформлення курсової роботи	20	20
6.	Підготовка презентації і захист курсової роботи	10	10
Всього за змістовний модуль 2:		90	90

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання розділів курсової роботи;
- захист курсової роботи.

Підсумковий контроль для курсової роботи – *диф. залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль. Курсова робота. Розроблення системи НАССР для виробництва харчового продукту		
Розроблення форм опису продукту, інгредієнтів та пакувальних матеріалів згідно кроків НАССР	15	15
Розроблення блок-схеми технологічного процесу виробництва продукту згідно кроків НАССР	10	10
Розроблення форм аналізу та оцінювання небезпечних чинників на кожному етапі технологічного процесу	25	25
Розподіл заходів керування суттєвими небезпечними чинниками за категоріями, плану НАССР та ОПП	10	10
Оформлення курсової роботи	10	10
Підготовка презентації і захист курсової роботи	30	30
Всього за змістовний модуль 2	100	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Підсумковий контроль – диференційований залік

Денна та заочна, бали	Критерії оцінювання	Оцінка
88-100	якщо здобувач показав глибокі теоретичні знання тієї дисципліни, з якої виконана курсова робота; оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, творчо осмислювати, формулювати висновки; дає свої пропозиції і рекомендації з предмету дослідження; оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; на захисті продемонстрував глибокі знання теми дослідження впевнено відповів на запитання членів комісії.	Відмінно
71-87	якщо здобувач показав досить високі теоретичні знання тієї дисципліни, з якої виконана курсова робота; оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, але не завжди критично ставиться до використаних джерел та літератури; дає свої пропозиції і рекомендації з предмету дослідження, однак відчуває труднощі щодо їх обґрунтування; допустив нечисленні граматичні та стилістичні помилки; оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; на захисті продемонстрував добрі знання з теми дослідження, відповів на запитання членів комісії.	добре
60-73	якщо здобувач показав достатні теоретичні знання з дисципліни, з якої виконується дана робота: в основному оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, однак допускає в роботі порушення принципів логічного і послідовного викладу матеріалу, мають місце окремі фактичні помилки і неточності; не може сформулювати пропозиції і рекомендації з теми дослідження, або обґрунтувати їх; допускає помилки в оформленні роботи; допускає численні граматичні та стилістичні помилки: на захисті продемонстрував задовільні знання з теми дослідження, але не зумів впевнено й чітко відповісти на додаткові запитання членів комісії.	Задовільно
Менше 60	якщо здобувач на захисті якщо проявив повне незнання досліджуваної проблеми, не зумів задовільно відповісти на поставлені питання, що свідчить про несамотійне виконання курсової роботи.	Незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання та методи навчання

Діагностика успішності навчання здобувачів здійснюється за допомогою поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль складає наступні заходи діагностики: оцінювання виконання розділів курсової роботи згідно календарного плану. Підсумковий контроль ОК диференційований залік – захист курсової роботи, оцінювання знань здобувачів з можливим використанням мультимедійного супроводу (усний захист).

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять за ОК:

Самостійна робота: оформлення розділів та записки КР, доповіді з презентацією, робота з навчально-методичними та нормативно-технічними матеріалами, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з дисципліни "Управління якістю та безпечністю харчової продукції" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", галузі знань 18 "Виробництво та технології", ступеня вищої освіти бакалавр за освіт.-проф. програмою "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" ден. і заоч. форми навчання / А. І. Капустян ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані.: 56 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2160990>
2. Управління якістю [Текст] : підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2021. — 328 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700158>
3. Харчова та санітарна токсикологія [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. М. Ісаєнко, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Межрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 556 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1616678>
4. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції [Текст] : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 160 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 139-156
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>
5. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст] : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cn.v.BibRecord.166277>

Додаткові:

1. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення [Текст] : підручник / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, Г. А. Селютіна, Т. М. Шапорова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Київ : Професіонал, 2007. — 384 с.
2. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / Я. Г. Верхівкер, Т. І. Нікітчина ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2018. — 282 с.
3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.
4. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унив. кн., 2019. — 279 с.
5. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки [Текст] : підручник. Ч. 1 : Гігієна і експертиза рибопромислової продукції / І. В. Яценко, Н. М.

- Букалова Н. В. Богатко, Т. І. Фотіна та ін. ; за ред. І. В. Яценка, Н. М. Богатко, Н. В. Букалової [та ін.]. — Харків : Діса плюс, 2017. — 680 с.
6. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки [Текст] : підручник. Ч. 2 : Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби / І. В. Яценко, Н. М. Букалова Н. В. Богатко, Т. І. Фотіна та ін. ; за ред. І. В. Яценка, Н. М. Богатко, Н. В. Букалової [та ін.]. — Харків : Діса плюс, 2017. — 648 с.
 7. Експертиза продовольчих товарів [Текст] : кредит.-модул. курс: навч. посіб. / О. П. Юдічева, З. Я. Котова, Н. О. Кузнецова, З. П. Рачинська ; Полтав. ун-т економіки і торгівлі. — Київ : Ліра-К, 2015. — 248 с.
 8. НАССР у виробництві молока : вимоги безпечності на потужностях виробництва [Текст] : публ. в скор. варіанті // Тваринництво України. — 2019. — № 7-8. — С. 7-13.
 9. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції [Текст] : навч. посіб. / Л. І. Боженко, О. Й. Гутта. — Львів : Афіша, 2001. — 176 с.
 10. Новий стандарт ISO 22000:2018 . Зміни у вимогах до безпечності харчових продуктів [Текст] / В. Касянчук, О. Бергілевич // Мир продуктів. — Киев : РІА "Марко Пак", 2019. — № 1. — С. 40-43
 11. Визначення статистичних методів під час розроблення, впровадження і функціонування системи управління якістю [Текст] / Ф. Грищенко, Т. Лісніченко // Стандартизація, Сертифікація, Якість. — Київ, 2014. — № 5. — С. 23-32.
 12. Основи метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю [Текст] : навч. посіб. / О. Л. Кірілеско, В. С. Стояновський. — Вінниця ; Кам'янець-Подільський : Медобори, 2016. — 480 с.

Інтернет джерела:

1. About BRC Global Standards. Overview. [Website]. 2018. URL: <https://www.brcglobalstandards.com/> (viewed on: 12.05.2018)
2. International Featured Standards - IFS [Website]. 2018. URL: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/ifs> (viewed on: 15.05.2018)
3. GLOBALG.A.P. - The Worldwide Standard for Good Agricultural Practices. [Website]. 2018. URL: <https://www.globalgap.org> (viewed on: 17.05.2018)
4. Legal status of FSSC 22000. Certified Organizations. [Website]. 2018. URL: <http://www.fssc22000.com/documents/about-us.xml?lang=en> (viewed on: 18.05.2018)
5. International Organization for Standardization [Website]. 2018. URL: <https://www.iso.org/ob> (viewed on: 21.05.2018)
6. ISO/TC 34/SC 17 Management systems for food safety [Website]. 2018. URL: <https://committee.iso.org/home/tc34sc17> (viewed on: 24.05.2018)
7. ISO 22000 revision Why was ISO 22000 revised? [Website]. 2018. URL: <https://www.iso.org/iso-22000-revision.html> (viewed on: 27.05.2018)
8. A Certification for Every Link in the Food Chain [Website]. 2018. URL: <http://www.sqfi.com/about-sqfi/> (viewed on: 29.05.2018)
9. What is GFSI. About GFSI [Website]. 2018. URL: <http://www.mygfsi.com/> (viewed on: 03.06.2018)
10. Recommended International Code of Practice. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application. FAO/WHO. 1969. URL: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en
11. Закон України 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
12. Закон України 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>
13. Національний стандарт України «Системи управління якістю: Вимоги (ДСТУ ISO 9001:2015)». URL: <http://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf>
14. Національний стандарт України «Системи управління безпечністю харчових продуктів: Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ДСТУ ISO 22000:2007)». URL: https://test1.haccp.center/assets/files/DSTU_ISO_22000-2007.pdf
15. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно

діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Наказ № 590 від 1.10.2012. із змінами № 429 від 17.10.2015. Київ: Мін-во аграрної політики та продовольства. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач /ПІДПИСАНО/ Антоніна КАПУСТЯН

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій
Протокол від «15» листопада 2023 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

доцент кафедри ХХЕтаБ

/ПІДПИСАНО/

Лариса ГУРАЛЬ