



**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«Програма безпеки харчування та НАССР»**

<b>Шифр і найменування галузі знань</b>	G Інженерія, виробництво та будівництво
<b>Код і найменування спеціальності</b>	G13 Харчові технології
<b>Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013</b>	0721 Food processing
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Виробництво харчової продукції
<b>Рівень освіти</b>	Фахова передвища, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Дисципліна</b>	ВК-2 «Програма безпеки харчування та НАССР»
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибірковий компонент, що формує спеціальні компетентності
<b>Курс/семестр</b>	I курс/I семестр
<b>Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)</b>	3,0 кредити ЄКТС / 90 годин
<b>Розділ за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 28 годин Лабораторно-практичні роботи – 26 годин Семінари – 6 годин Самостійна робота – 30 годин
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інформація про викладача</b>	Семенченко Наталія Миколаївна, спеціаліст <a href="mailto:nataliasemenchenko27@gmail.com">nataliasemenchenko27@gmail.com</a>
<b>Розміщення курсу</b>	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) <a href="https://vpu7.com.ua">https://vpu7.com.ua</a>
<b>Дні занять та консультацій</b>	За поточним розкладом
<b>Мета навчальної дисципліни</b>	Отримання здобувачами освіти теоретичних знань про законодавче регулювання виробництва безпечної та якісної харчової продукції в Україні. Ознайомлення з міжнародною системою безпеки харчових продуктів НАССР. Набуття умінь та навичок використання та впровадження правової, нормативної документації з НАССР, необхідних для організації виробництва та переробки харчових продуктів, що сприяють безпеці та якості харчової продукції. Формування відповідальності

	<p>дотримання необхідних заходів в системі НАССР для виготовлення безпечної харчової продукції. Засвоєння спеціальних компетенцій для правильної організації переробки харчових продуктів.</p>
<p><b>Заплановані результати навчання</b></p>	<p><b>Результати навчання (РН):</b></p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p>
<p><b>Заплановані знання та вміння</b></p>	<p><b>В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями:</b></p> <p>ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними</p>

	<p>знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
<p><b>Навчальна логістика</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>І курс, І семестр</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР.</b></p> <p><b>1.1. Основи та правове регулювання безпечності харчових продуктів.</b></p> <p>Актуальність безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.</p> <p>Державне регулювання безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні.</p> <p>Міжнародна та Європейська системи, що регулюють безпеку харчових продуктів та НАССР.</p> <p>Історія створення НАССР, суть та основні поняття.</p> <p>Кодекс Аліментаріус.</p> <p>ЛПР№1 «Ознайомлення з нормативно-правовою базою щодо безпеки харчових продуктів».</p> <p><b>1.2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Харчові ризики.</b></p> <p>Загальні принципи безпеки харчової продукції. Критерії безпеки і якості ХП. Харчові ризики.</p> <p>Класифікація небезпечних чинників. Джерела небезпеки. Наслідки впливу.</p> <p>Характеристика біологічних та фізичних небезпечних чинників.</p> <p>Характеристика хімічних небезпечних чинників.</p> <p>Алергени та харчові добавки. Екологічна безпека ХП.</p> <p>Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.</p> <p>ЛПР№2 «Оцінювання безпечності та якості продуктів харчування».</p> <p>Семінар. Загальні принципи безпеки харчових продуктів.</p> <p>Правове регулювання безпечності та якості харчової продукції.</p> <p><b>1.3.Рациональне харчування - основа безпечної життєдіяльності людини.</b></p>

Раціональне харчування – основа безпечної життєдіяльності людини. Основні поняття, значення раціонального харчування для профілактики захворювань.

Принципи складання меню, нормування харчової цінності продукції харчування.

ЛПР№3 «Ознайомлення з порядком складання меню денного раціону».

Особливості харчування різних категорій населення.

Модульний контроль.

## **Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.**

### **2.1 Принципи системи НАССР та етапи впровадження.**

Принципи НАССР. Застосовні терміни та визначення.

Послідовність етапів розроблення та впровадження системи НАССР.

### **2.2 Підготовка до впровадження НАССР та програми-передумови.**

Підготовка до впровадження системи НАССР.

Програми-передумови планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень та прилеглих територій. Вимоги до стану.

Програма - передумова комунікацій: безпечність води, повітря, енергії.

Програми - передумови чистоти поверхонь та дезінфекції; здоров'я та гігієни персоналу.

Програми - передумови управління відходами: поводження з відходами виробництва та сміттям; контроль за шкідниками.

Програми - передумови контролю за постачальниками.

Вимоги до сировини.

Вимоги до зберігання та транспортування сировини, продуктів та напівфабрикатів.

ЛПР№4 «Ознайомлення з програмою-передумов маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів».

Семінар. Програми-передумови – основа системи НАССР. Планування, заходи безпеки, контроль.

### **2.3. Розроблення та впровадження плану НАССР.**

Послідовність впровадження НАССР. Створення робочої групи НАССР. Вимоги до підготовки та ресурси робочої групи. Опис сировини та готової продукції.

Розробка та затвердження блок-схеми технологічного процесу. Виявлення та аналіз небезпек. Коригувальні дії.

Процедури верифікації та валідації.

ЛПР№5 «Опис сировини та готової продукції».

ЛПР№6 «Ознайомлення з процедурами моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування».

ЛПР№7 «Документування процедур системи НАССР».

Семінар. Розроблення та впровадження плану НАССР.

Процедури верифікації та валідації.

Перевірки ефективності впроваджених процедур НАССР.

Види аудиту. Модульний контроль. Залік.

<b>Види занять</b>	Лекції, практичні, семінарські, самостійна робота
<b>Методи навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь, проблемний виклад);</li> <li>– наочні (ілюстрація, демонстрація);</li> <li>– пояснювально-ілюстративний;</li> <li>– практичні роботи;</li> <li>– самостійний пошук матеріалів, дослідження.</li> </ul>
<b>Пререквізити</b>	<b>Міждисциплінарні зв'язки:</b> матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК 11 «Органічна хімія», ОК 12 «Аналітична хімія», ОК13 «Мікробіологія та фізіологія», ОК 17 «Технологія виробництва кулінарної продукції», ОК 25 «Устаткування закладів ресторанного господарства».
<b>Постреквізити</b>	ОК 26 «Навчальна практика», ОК 27 «Технологічна практика», ОК 28 «Переддипломна практика».
<b>Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни</b>	<p style="text-align: center;"><b>Рекомендована основна навчальна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. Навч.посібник – Київ: ЦУЛ, 2012, 280 с.</li> <li>2. Баль-Прилипка Л.В. та ін. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник.- Київ: Компринт, 2018.- 420с.</li> <li>3. Басова Ю.О., Горячова О.О. та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник – Полтава : ПУЕТ, 2020, 137 с.</li> <li>4. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР – Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2011.</li> <li>5. Захожай В.Б. та ін. Управління якістю: навч. посібник для студентів вищих навч.закл. – Київ: ДП «Вид.дім «Персонал», 2011, 936 с.</li> <li>6. Юрченко Н. Організація харчування дітей у ЗДО за системою НАССР. Посібник. – Київ: «Основа», 2024</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Додаткові джерела</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»</li> <li>2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».</li> <li>3. 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 НАССР»</li> <li>4. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 17.08. 2002 р. N 447- Про затвердження концепції державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).</li> <li>5. Лист МОН від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти».</li> </ol>

	<p>6. Каталог нормативних документів. К.: Держспоживстандарт України, т.3., 2006.</p> <p>7. Міжнародні стандарти. Показник. К.: Держспоживстандарт України, т.2, книга 2, 2006.</p> <p>8. Мережко Н.В. Управління якістю. Конспект лекцій – К.: КНТЕУ, 2010.</p> <p>11. Система управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT): ДСТУ ISO 9001:2016.</p> <p>12. Система управління якістю. Основні положення та словник (ISO 9000:2015, IDT): ДСТУ ISO 9000:2015.</p> <p><b>Електронні ресурси:</b></p> <p>1. Портал Держпродспоживслужби <a href="http://www.znaimo.ua">http://www.znaimo.ua</a></p> <p>2. Стандарти НАССР. <a href="http://www.mon.ua">http://www.mon.ua</a>.</p> <p>3. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України <a href="http://www.moz.ua">http://www.moz.ua</a>.</p> <p>2. Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України (НАУ)» <a href="http://www.nau.ua">http://www.nau.ua</a>.</p> <p>3. Глобальний ресурсний інформаційний банк даних – Режим доступу : <a href="http://www.grida.no">http://www.grida.no</a>.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування.</p> <p>Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали.</p> <p>Ноутбук, інтерактивна дошка, проєктор.</p>
<p><b>Процес навчання</b></p>	<p>Робота під час проведення лекцій; презентація матеріалів, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, лабораторно-практичні роботи, семінарські заняття, самостійна робота.</p>
<p><b>Поточний та семестровий контроль, критерії оцінювання</b></p>	<p><b>Форма підсумкового контролю – залік.</b></p> <p>Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного, проміжного (модульного) і підсумкового контролю (залік) та за виконання практичних, семінарських та самостійних завдань. Проводиться у вигляді опитування (усного, письмового), тестування, виступів здобувачів, в он-лайн-форматі.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень під час поточного контролю здійснюється за 12-бальною шкалою; заліку – за 2-рівневою національною шкалою («зараховано»/ «не зараховано»).</p> <p>Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовними модулями, здачі заліку за графіком навчального процесу.</p> <p><b>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</b></p> <p><b>Початковий рівень:</b></p> <p><b>1 бал</b> – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.</p> <p><b>2 бали</b> – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його</p>

уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

**3 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

**Середній рівень:**

**4 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

**5 балів** – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

**6 балів** – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

**Достатній рівень:**

**7 балів** – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

**8 балів** – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

**9 балів** – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

**Високий рівень:**

**10 балів** – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

**11 балів** – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

**12 балів** – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і знайшли, вміє самостійно здобувати знання.

	Здобувачі освіти, які за результатами навчання одержали семестрову /річну/ оцінку менше 4 бали або «неатестовані», підлягають повторній атестації.
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p><b>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</b></p> <p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти;</li> <li>– дотримання загальнонавчальних етичних норм поведінки;</li> <li>– дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;</li> <li>– самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);</li> <li>– політика щодо термінів виконання та перездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин.</li> <li>– досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання;</li> <li>– посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;</li> <li>– повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти;</li> <li>– використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилатись на них;</li> <li>– не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності;</li> <li>– списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати;</li> <li>– негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам;</li> <li>– відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі;</li> <li>– нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації;</li> <li>– поважати честь і гідність інших осіб, навіть,</li> </ul>



	якщо їх погляди відрізняються від Ваших.
<b>Циклова комісія</b>	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів з харчових технологій

**Погоджено**  
на засіданні циклової комісії ФМБ ХТ  
Протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.