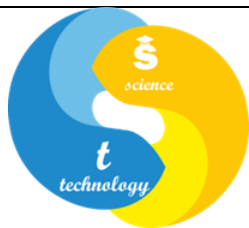


**УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУКИ І ТЕХНОЛОГІЙ**



**СИЛАБУС**  
**«Управління безпечністю харчової продукції (за стандартом ISO 22000)»**

<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова навчальна дисципліна
<b>Код та назва дисципліни</b>	Управління безпечністю харчової продукції (за стандартом ISO 22000)
<b>Код та назва спеціальності та спеціалізації (за наявності)</b>	Будь-яка
<b>Назва освітньої програми</b>	Будь-яка
<b>Освітній ступінь</b>	Другий (магістерський)
<b>Обсяг дисципліни (кредитів ЄКТС)</b>	4
<b>Терміни вивчення дисципліни</b>	2 семестр (півсеместр 4)
<b>Назва кафедри, яка викладає дисципліну, аббревіатурне позначення</b>	Систем якості, стандартизації та метрології (СЯСМ)
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Лектор ( викладач(і))**

**Фото**  
(за бажанням)



Канд. техн. наук, доцент Бондаренко Оксана  
Анатоліївна

Корпоративний E-mail: a.o.bondarenko  
e-mail: [sana105oksana105@gmail.com](mailto:sana105oksana105@gmail.com)

Лінк на персональну сторінку викладача на сайті  
кафедри <https://nmetau.edu.ua/ua/mdiv/i2037/p-2/e2248>

Лінк на дисципліну (за наявністю)

Пр. Гагаріна, 4, кімн. 277

<b>Передумови вивчення дисципліни</b>	Передумовами для вивчення дисципліни є попереднє 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.
<b>Мета навчальної дисципліни</b>	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 HACCP.

<p><b>Очікувані результати навчання</b></p>	<p>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.</p> <p>ОРН2. Використовувати стандарти ISO (ДСТУ ISO) серії 22000 та інші нормативно-технічні матеріали, діючі правила і норми в процесі управління безпекою та якістю харчової продукції.</p> <p>ОРН3. Документувати процес управління якістю та безпекою харчової продукції на підприємстві.</p> <p>ОРН4. Ідентифікувати, аналізувати, оцінювати та реалізовувати дії, щодо мінімізації впливу існуючих зовнішніх та внутрішніх невизначеностей при управлінні якістю та безпекою харчової промисловості протягом усього її життєвого циклу.</p>
<p><b>Зміст дисципліни</b></p>	<p>Розділ 1. Система безпеки харчової продукції за ISO серії 22000 та HACCP</p> <p>Розділ 2. Документація системи безпеки харчової продукції</p> <p>Розділ 3. Побудова системи безпеки харчової продукції</p> <p>Розділ 4. Функціонування та сертифікація системи безпеки харчової продукції</p>
<p><b>Контрольні заходи та критерії оцінювання</b></p>	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Отримання незадовільної оцінки з розділу або її відсутність через відсутність здобувача на контрольному заході не створює підстав для недопущення здобувача до наступного контрольного заходу.</p> <p>Студент не може бути допущеним до семестрового контролю за відсутності позитивної оцінки хоча б з одного із розділів.</p> <p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни формуються як середнє арифметичне визначених за прийнятою шкалою усіх 4-х оцінок з розділів з округленням до цілого числа.</p>
<p><b>Політика викладання</b></p>	<p>Отримання незадовільної оцінки з певного розділу або її відсутність через відсутність здобувача на контрольному заході не створює підстав для недопущення здобувача до наступного контрольного заходу.</p> <p>Здобувач не допускається до підсумкового контролю за відсутності позитивної оцінки хоча б з одного із розділів.</p> <p>Оскарження процедури та результатів оцінювання розділів та підсумкового оцінювання з боку здобувачів освіти здійснюється у порядку, передбаченому «Положенням про організацію освітнього процесу в УДУНТ».</p>

	<p>Порушення академічної доброчесності з боку здобувачів освіти, які, зокрема, можуть полягати у користуванні сторонніми джерелами інформації на контрольних заходах, фальсифікації або фабрикації результатів досліджень, що виконувались на практичних заняттях, тягнуть відповідальність у вигляді повторного виконання сфальсифікованої роботи та повторного проходження процедури оцінювання.</p>										
<b>Засоби навчання</b>	<p>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.</p>										
<b>Навчально-методичне забезпечення</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бочарова О.С. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції. Одеса: Видавництво «Атлант», 2016. 376 с.</li> <li>2. ДСТУ ISO 22000:2019. URL : <a href="http://online.budstandart.com">http://online.budstandart.com</a> (дата звернення 22.02.2023 р.).</li> <li>3. Грегірчак Н., Тетеріна С., Нечипор Т. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : Видавництво НУХТ, 2018. 274с.</li> <li>4. Системи менеджменту якості /А.М. Должанський, Н.М. Мосьпан, І.М. Ломов, О.С. Максакова. Дніпро : «Свідлер А.Л.», 2017. 563 с.</li> <li>5. Настанова 42-4.0:2016 Лікарські засоби. Належна виробнича практика. Київ: МОЗ, 2009. 357 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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. (з конкретизацією від Груп забезпечення якості освітніх програм за спеціальністю 152 – Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка).</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси в Інтернеті</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td><a href="http://www.rada.gov.ua">www.rada.gov.ua</a></td> <td>Верховна Рада. Законодавство України. Проекти НД. Органи виконавчої влади.</td> </tr> <tr> <td><a href="http://consumer.gov.ua/">http://consumer.gov.ua/</a></td> <td>Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.</td> </tr> <tr> <td><a href="http://uas.org.ua">http://uas.org.ua</a></td> <td>Державне підприємство «УкрНДНЦ» - Національний орган стандартизації.</td> </tr> <tr> <td><a href="http://ukr.naau.org.ua">http://ukr.naau.org.ua</a></td> <td>Національне агентство з акредитації України (НААУ).</td> </tr> <tr> <td><a href="http://dgcsms.dp.ua">dgcsms.dp.ua</a></td> <td>Дніпропетровський державний центр стандартизації, метрології та сертифікації.</td> </tr> </table>	<a href="http://www.rada.gov.ua">www.rada.gov.ua</a>	Верховна Рада. Законодавство України. Проекти НД. Органи виконавчої влади.	<a href="http://consumer.gov.ua/">http://consumer.gov.ua/</a>	Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.	<a href="http://uas.org.ua">http://uas.org.ua</a>	Державне підприємство «УкрНДНЦ» - Національний орган стандартизації.	<a href="http://ukr.naau.org.ua">http://ukr.naau.org.ua</a>	Національне агентство з акредитації України (НААУ).	<a href="http://dgcsms.dp.ua">dgcsms.dp.ua</a>	Дніпропетровський державний центр стандартизації, метрології та сертифікації.
<a href="http://www.rada.gov.ua">www.rada.gov.ua</a>	Верховна Рада. Законодавство України. Проекти НД. Органи виконавчої влади.										
<a href="http://consumer.gov.ua/">http://consumer.gov.ua/</a>	Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.										
<a href="http://uas.org.ua">http://uas.org.ua</a>	Державне підприємство «УкрНДНЦ» - Національний орган стандартизації.										
<a href="http://ukr.naau.org.ua">http://ukr.naau.org.ua</a>	Національне агентство з акредитації України (НААУ).										
<a href="http://dgcsms.dp.ua">dgcsms.dp.ua</a>	Дніпропетровський державний центр стандартизації, метрології та сертифікації.										