

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інституту бізнесу та сучасних технологій  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи**

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів  
НАССР»**

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс
Освітня програма / спеціальність	-
Спеціальність	-
Галузь знань	-
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну, науковий ступінь, вчене звання,

к.т.н., доцент Ткаченко А.С., к.т.н., доцент Губа Л.М., к.т.н., доцент Горячова О.О., к.т.н., доцент Басова Ю.О., Катеренчук Н.М.

посада

викладачі проекту «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», що фінансується Erasmus+ у рамках нарядку Жан Моне

Контактний телефон	+380501477401
Електронна адреса	alina_biaf@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	он-лайн, електронною поштою з 10.00 до 17.00 (пн-пт)
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набути майбутнім фахівцям теоретичних знань і практичних навичок, необхідних для впровадження європейського досвіду управління безпечністю харчових продуктів НАССР на підприємствах, які є операторами ринку харчових продуктів
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (аудиторні заняття 48 год., самостійна робота 102 год.), денна форма навчання
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з індивідуальними проектами та їх обговорення; тестування; поточна контрольна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність знань з хімії, мікробіології, товарознавства та технології харчових продуктів
Мова викладання	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з

<p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>	<p>різних джерел</p> <p>К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К07. Здатність працювати в команді. К08. Здатність працювати автономно.</p> <p>К09. Навички здійснення безпечної діяльності. К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
---	--

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі теми
<b>Модуль 1. . Вивчення європейського законодавства у галузі безпечності харчових продуктів</b>		
Тема1. Вивчення європейського законодавства у галузі безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити та порівняти регламенти ЄС та України у сфері безпечності харчових продуктів, дослідити відповідні розділи Угоди про асоціацію Україна - Європейський Союз
Тема 2 . Основні поняття системи НАССР	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Представити кращі кейси впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах ЄС
Тема 3. Передумови програм системи НАССР	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розробити 13 програм-передумов для операторів ринку харчових продуктів під керівництвом викладача
Тема 4. Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами продовольчого ринку - європейський досвід	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розробити опис харчових продуктів, блок-схему виробництва, аналіз ризиків, план НАССР, корегуючі дії, процедури валідації, верифікації та управління документами

### Інформаційні джерела

1. Food safety: overview / An official website of the European Union. – Available at [https://ec.europa.eu/food/overview\\_en](https://ec.europa.eu/food/overview_en)
2. Legislation / An official website of the European Union. – Available at [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/legislation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/legislation_en)
3. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC, and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation) // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>
4. Commission Delegated Regulation (EU) 2019/624 of 8 February 2019 concerning specific rules for the performance of official controls on the production of meat and for production and relaying areas of live bivalve molluscs in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the

- Council // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0624>
5. Commission Delegated Regulation (EU) 2019/625 of 4 March 2019 supplementing Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council with regard to requirements for the entry into the Union of consignments of certain animals and goods intended for human consumption // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0625>
6. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/626 of 5 March 2019 concerning lists of third countries or regions thereof authorised for the entry into the European Union of certain animals and goods intended for human consumption, amending Implementing Regulation (EU) 2016/759 as regards these lists // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0626>
7. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/627 of 15 March 2019 laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council and amending Commission Regulation (EC) No 2074/2005 as regards official controls // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0627>
8. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/628 of 8 April 2019 concerning model official certificates for certain animals and goods and amending Regulation (EC) No 2074/2005 and Implementing Regulation (EU) 2016/759 as regards these model certificates // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0628>
9. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони [Електронний ресурс] : [Угода : ратифіковано із заявою Законом № 1678-VII від 16.09.2014]. – Режим доступу: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/984\\_011](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/984_011)
10. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) : ДСТУ ISO 22000:2007 / [Чинний від 01.08.2007]. – К. : Держстандарт України, 2007. – 31 с. – (Національний стандарт України).
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [закон України : прийнятий Верх. Радою Укр. від 23.12.1997 № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради. – 1998. - № 19. – ст. 98. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
12. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : затвердж. Міністерством аграрної політики та продовольства України Укр. від 01 жовт. 2012 р. №590. - (Нормативний документ Мінагрополітики України. Наказ). – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
13. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: [закон України : прийнятий Верх. Радою Укр. від 06.12.2018 № 2639-VIII ] // Відомості Верховної Ради. – 2019. - № 7. – ст. 41. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
14. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.
15. Codex Alimentarius. FOOD HYGIENE (BASIC TEXTS) Fourth edition. – Rome : WORLD HEALTH ORGANIZATION, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2009. – 136 p. – Available at <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
16. Grain storage guide for cereals and oilseeds. Third edition. – HGCA: Agriculture and Horticulture Development Board. - 2011. – 28 p. - Available at <https://ahdb.org.uk/grainstorage>
17. HACCP explained: a supplement to the HGCA Grain storage guide. – HGCA: Agriculture and Horticulture Development Board. - 2011. – 12 p. - Available at [https://media.ahdb.org.uk/media/Default/Imported%20Publication%20Docs/HACCP%20explained%20\(Grain%20storage%20guide%20supplement\).pdf](https://media.ahdb.org.uk/media/Default/Imported%20Publication%20Docs/HACCP%20explained%20(Grain%20storage%20guide%20supplement).pdf)
18. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) / An official website of the United States government. - Available at <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>
19. Ткаченко А.С. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України [Електронний ресурс] / А.С. Ткаченко. – Режим доступу: [https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni\\_nastanovi.pdf](https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf)
20. Codex Alimentarius. Codex general standard for contaminants and toxins in food and feed : CODEX STAN 193-1995. – Available at <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh->

[proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS\\_193e.pdf](https://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193e.pdf)

21. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene : CXC 1-1969. – Available at [http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1969%252FCXC\\_001e.pdf](http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf)

22. Codex Alimentarius. General standard for the labelling of prepackaged foods : CXC 1-1985. – Available at [http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS\\_001e.pdf](http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf)

23. Codex Alimentarius. Guidelines on Nutrition Labelling: CXC 2-1985. – Available at [http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG\\_002e.pdf](http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002e.pdf)

24. Codex Alimentarius. Maximum residue limits (MRLs) and risk management recommendations (RMRs) for residues of veterinary drugs in foods : CX/MRL 2-2018. – Available at <http://www.fao.org/who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXM%2B2%252FMRL2e.pdf>

25. Codex Alimentarius. General Standard for Food Additives: 29. CXS 192-1995. – Available at [http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS\\_192e.pdf](http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf)

26. Мейес Т. Эффективное внедрение HACCP: Учимся на опыте других / Т. Мейес, Т. Мортимор; пер с англ. В. Широкова. – СПб: Профессия, 2008. - 288 с.

27. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП. Рекомендації для молокозаводів зі зразками програм ХАССП для молочних продуктів. – Режим доступу: [http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruksiya\\_HACCP.pdf](http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruksiya_HACCP.pdf)

28. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP. – К.: IFSQ, 2011. – 236 с. – Режим доступу: [https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6\\_posibnyk\\_nassr.pdf](https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6_posibnyk_nassr.pdf)

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

**Політика щодо термінів виконання та перескладання:** завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

**Політика зарахування результатів неформальної освіти:** наявність сертифікату з онлайн курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» [https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019\\_T2/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about) дає право отримати максимальні бали з 1 теми

### **Оцінювання**

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Тема 1. відвідування занять; тестування (5 балів); завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	25
Тема 2. відвідування занять; тестування (5 балів); завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	25
Тема 3 відвідування занять; тестування (5 балів); завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	25
Тема 4 відвідування занять; тестування (5 балів); завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	25
Разом	100

### **Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни