

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Основи системи НАССР для операторів ринку»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма	Дисципліна загально-університетського вибору
Спеціальність	для всіх спеціальностей
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Тюрікова Інна Станіславівна
д.т.н., професор,
професор кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пг-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	забезпечення підготовки фахівців з питань аналізу ризиків у харчових продуктах під час їх виробництва, перероблення, зберігання, транспортування та реалізації
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/120 годин (лекції - 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи - інтерактивні, візуалізації знань, комп'ютерно-орієнтовні
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота Підсумковий контроль - залік
Базові знання	Наявність знань з теоретичних основ харчових технологій, стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи та управління якістю, що викладаються у закладу вищої освіти.
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	
- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	
Програмні результати навчання	
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Система НАССР. Основні поняття системи		
Тема 1. Поняття системи НАССР.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості. Європейського співтовариства і України. Переваги від впровадження системи НАССР
Тема 2. Загальні принципи системи НАССР.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Створення системи моніторингу. Проведення коригуючих дій. Створення процедур перевірки на відповідність правильності роботи системи. Система ведення записів та документування процедур.
Тема 3. Мікробіологічні критерії якості і безпеки харчової і біотехнологічної продукції.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Критерії якості і безпеки харчових продуктів. Принципи нормування мікробіологічних показників. Ризики інфікування харчових продуктів, засоби попередження і реагування
Модуль 2. Сутність принципів НАССР		
Тема 4. Проведення аналізу та складання переліку потенційно небезпечних чинників і запобіжних дій	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус. Елементи та функції систем якості продукції. Процесний підхід до систем управління якістю. Управління системами і процесами.
Тема 5. Визначення критичних точок контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС, Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Планування та випуск безпечної продукції.
Тема 6. Визначення критичних меж для кожної критичної точки контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Вимоги до виробників харчових продуктів. НАССР і міжнародна торгівля. Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів під час впровадження системи
Тема 7. Встановлення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Основні етапи впровадження системи НАССР. Настанови щодо самооцінювання під час впровадженні системи якості.
Тема 8. Встановлення коригувальних дій та процедур перевірки системи НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Сертифікація системи НАССР. Порядок проведення сертифікації системи НАССР. Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР.

Інформаційні джерела

1. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво "Растр-7", 2018. 400 с.
2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
3. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237 с.
4. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с.
5. Тюрікова І., Сокіл А. НАССР як концепція забезпечення випуску безпечної продукції на соковому виробництві. The scientific heritage. (Budapest, Hungary). 2023. No 107 (107) (2023). P. 119-123.
6. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). URL: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/> (Дата звернення 20.11.2025).
7. Тюрікова І.С., Светашов В.М. Особливості організації роботи з розроблення системи НАССР на виробництві гнучкої упаковки. Modern engineering and innovative technologies, Issue No37. Part 1. Sergeieva&Co Karlsruhe, Germany, 2025. С. 128-134. DOI: : 10.30890/2567-5273.2025-37-01-037 <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01-037> (Дата звернення 20.05.2025).
8. Codex Alimentarius. Междунвродные стандарты на пищевые продукты. URK: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.05.2025).

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: 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).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися академічної доброчесності; не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnest.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya->

[rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf](https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/)

інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта)
<https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

Політика вирішення конфліктних ситуацій: Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh-pro-apel-pidscontr.pdf>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці

«Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) навчальна робота на практичних заняттях (15,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); захист виконання домашнього завдання (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (9,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Модуль 2. (теми 4-8) навчальна робота на практичних заняттях (15,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); захист виконання домашнього завдання (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (9,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи системи НАССР для харчових підприємств»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни