ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«HACCP-дослідження операторів ринку»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
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, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2801

Описання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	полягає у розкритті суті, змісту та основних принципів функціонування систем управління якістю і безпечністю харчових продуктів в Україні та країнах Європейського Союзу, а також в ознайомленні з сучасними формами і методами управління діяльністю підприємств та умовами впровадження систем якості у практичну діяльність операторів ринку
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 12 год., практичні заняття – 28 год., самостійна робота – 110 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
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; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль - залік
Базові знання	базові навчальні дисципліни: «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів HACCP», «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції», «Інноваційні технології та інжиніринг підприємств харчової галузі», «Технологічна експертиза

	продовольчої сировини та харчової продукції».
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
• Здатність проводити дослідження на відповідному рівні • Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.
Програмні результати навчання
• Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. • Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. • Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. • Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	**Види робіт**	**Завдання самостійної роботи у розрізі тем**
Модуль 1. Практичний досвід з впровадження системи НАССР		
Тема 1. НАССР-дослідження операторів ринку з впровадження системи безпечності	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Застосування системи НАССР в Україні. Користь від впровадження системи НАССР. Визначення небезпечних факторів та заходів з контролю. Обов'язковий порядок проведення аналізу небезпек. Визначення ймовірності виникнення небезпечного фактору.
Тема 2. Практичний досвід зі створення групи НАССР (Крок 1).	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «член групи НАССР». Функції команди. Обов'язки членів робочої групи НАССР. Діяльність робочої групи з впровадження НАССР
Тема 3. Документи операторів ринку, що підтверджують якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Державна реєстрація потужності. Документи, які підтверджують впровадження системи НАССР. Які документи мають бути на харчоблоці, щоб заклад пройшов перевірку Держпродспоживслужби. Про затвердження Змін до Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам. Наказ Мінекономіки України № № 142-22 21.01.2022
Модуль 2. Практичні аспекти з впровадження системи НАССР		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 4. Правила побудови блок-схеми НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях;	Перевірка схеми виробничого процесу на виробництві. Ідентифікація та оцінювання небезпечних чинників.
	завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Правила побудови блок-схеми НАССР. Особливості розроблення та впровадження системи НАССР в закладах освіти. Особливості розроблення та впровадження системи НАССР для підприємств з первинного виробництва
Тема 5. Практичний погляд на помилки з визначення ККТ	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; підсумкове тестування за І модулем	Дайте пояснення термінам «суттєвий небезпечний чинник» і «небезпечний чинник». Оцінка ризику або просто їх класифікація. Оцінка тяжкості наслідків окремого небезпечного чинника, яку інформацію можна використовувати? Які види заходів керування можуть застосовуватися для зменшення ймовірності виникнення ризику?
Тема 6. Перехресні забруднення і кольорове маркування інвентарю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Як запобігти перехресному забрудненню в закладі громадського харчування Перехресне забруднення в закладах HoReCa. Як запобігти перехресному забрудненню продуктів харчування в закладі дошкільної освіти Критерії запобігання забрудненню харчових продуктів.

Інформаційні джерела

1. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво “Растр-7”, 2018. 400 с.
3. 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.
4. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237с.
5. Codex Alimentarius. Міжнародні стандарти на харчові продукти. URL: http://www.fao.org/fao- who-codexalimentarius/codex-home/ru/. (Дата звернення 20.06.2025).
6. Тюрікова І.С., Фесечко М.А. Використання принципів НАССР для забезпечення виробництва безпечного житнього хліба. Light industry and food industry: науковий збірник «ІнтерКонф+», 2023 (30(143), 438–443. https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.02.2023.046 (Дата звернення 20.01.2026).
7. Ткаченко А. С., Тюрікова І. С., Горячова О. О., & Ткаченко, В. С. Методологія CARVER+SHOCK в управлінні безпечністю харчових продуктів у виробництві борошняних кондитерських виробів. *Актуальні проблеми сталого розвитку*, 2025. *2*(6), 209-215. https://doi.org/10.60022/2(6)-25S(Дата звернення 20.01.2026).
8. Food Safety Hazards. URL: https://web.uri.edu/foodsafety/food-safety-hazards/ (Дата

звернення 20.01.2026).

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. Роботи, 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.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/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. 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_ dobrochesnist.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 посилання; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/ polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp- content/uploads/2023/07/poloz_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: https://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Студентськийомбудсмен (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» https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни **«HACCP-дослідження операторів ринку»** розраховується через поточне оцінювання

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
МОДУЛЬ 1. Практичний досвід з впровадження системи HACCP	
Тема 1. HACCP-дослідження операторів ринку з впровадження системи безпечності	
Навчальні завдання до теми 1	5
Тестові завдання до теми 1	5
Тема 2. Практичний досвід зі створення групи HACCP	
Навчальні завдання до теми 2	5
Тестові завдання до теми 2	5
Тема 3. Документи операторів ринку, що підтверджують якість і безпеку	
Навчальні завдання до теми 3	5
Тестові завдання до теми 3	5
Підсумкове модульне тестування	10
Всього балів за модуль 1	40
МОДУЛЬ 2. Практичні аспекти з впровадження системи HACCP	
Тема 4. Правила побудови блок-схеми HACCP	
Навчальні завдання до теми 3	5
Тестові завдання до теми 3	5
Тема 5. Практичний погляд на помилки з визначення ККТ	
Навчальні завдання до теми 4	5
Тестові завдання до теми 4	5
Тема 6. Перехресні забруднення і кольорове маркування інвентарю	
Навчальні завдання до теми 6	5
Тестові завдання до теми 6	5
Підсумкове модульне тестування	10
Всього балів за модуль 2	40
Підсумкове тестування	20
Усього балів за курс	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 здобувачів вищої освіти за результатами підсумкового контролю

з навчальної дисципліни **«HACCP-дослідження операторів ринку»**

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	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни