СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР »

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології H2 Тваринництво
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	*викладач:* ТЮРІКОВА Інна, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор *контакти*: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) : inna.tiurikova@pdaa.edu.ua; *сторінка викладача*: https://www.pdau.edu.ua/people/tyuriova-inna-stanislavivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумовою для вивчення дисципліни є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальних дисциплін «Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів»
Компетентності	*загальні:* ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. *спеціальні:* СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
Результати навчання	РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Формування навичок: взаємодія та командна робота; комплексне вирішення проблем; адаптивність; комунікація; відповідальність; етична свідомість; самоорганізація	

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ з безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; в одержанні компетентностей, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі для виробництва харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів і чинних нормативно-технічних документів в Україні щодо безпеки та якості харчових продуктів.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Харчове законодавство України Тема 2. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів Тема 3. Основні принципи управління безпечністю харчових продуктів Тема 4. Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах Тема 5. Біологічні небезпечні чинники. Тема 6. Хімічні небезпечні чинники. Алергени. Тема 7. Фізичні небезпечні чинники. Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
словесні: лекція, розповідь-пояснення; *наочні:* демонстрування, ілюстрування; *практичні:* практичні роботи, робота з нормативно-законодавчою базою, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь, реферат; *методи формування пізнавальних інтересів:* створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти; *методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:* роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; *комп'ютерні, мультимедійні методи:* використання мультимедійних презентацій; *методи усного контролю:* опитування; *методи письмового контролю:* самостійна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	виконання практичних робіт, завдання з самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: 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); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

- щодо використання інструментів штучного інтелекту	використання елементів штучного інтелекту регламентується Правилами використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі Полтавського державного аграрного університету. Режим Б — ШІ використовується обмежено. Дозволяється використовувати інструменти ШІ виключно для пошуку та систематизації наукових джерел і нормативно-правових документів щодо забезпечення безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів, застосування принципів HACCP, функціонування систем управління безпечністю харчових продуктів в Україні та інших країнах світу; перекладу іншомовних текстів; перевірки граматики й орфографії власного тексту; розроблення структури або плану роботи; підготування ілюстративних матеріалів до презентацій. Використання ШІ допускається за умови обов'язкового розкриття факту його застосування відповідно до пункту 3.3 Правил. Інші способи використання ШІ не допускаються.
- щодо відвідування занять	відвідування усіх видів занять обов'язкове. Допускається вивчення дисципліни за індивідуальним графіком, погодженим за термінами виконання робіт із викладачем і затвердженим деканатом
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання здійснюється у відповідності із діючими «Положення про освітню діяльність», «Про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті», «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті»

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: Навчальний посібник / М.О. Дегтярьов, І.В. Яценко, Н.М. Жейнова, І.М. Дегтярьов. Харків: Цифра Прінт, 2020. 269 с.
2. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник/ Якубчак О. М., Таран Т.В. ЦП.: «Компринт», 2019. 206 с.
3. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні чинники, ксксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричковська, А.П. Бєлінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с.
4. Впровадження системи HACCP 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.
5. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво «Растр-7», 2018. 400 с.

Допоміжні

1. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2015. 22 с.
2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь якої організації в харчовому ланцюгу. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 30 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.

Інформаційні ресурси

1. Аналіз законодавства в системі безпеки та якості харчових продуктів. URL:

https://certificant.org/uk/analiz-zakonodavstva-v-sistemi-bezpeki-ta-yakosti-xarchovix- produktiv/.(дата звернення: 30.08.2026).

2. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). URL: http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/. (дата звернення: 30.08.2026).

3. Посібник з безпечності харчових продуктів: Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5. URL: https://surl.li/elqjez (дата звернення: 30.08.2026).

4. Ткаченко А. С., Тюрікова І. С., Горячова О. О., Ткаченко В. С. Методологія ARVER+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: 30.08.2026).

5. Tkachenko, A., Tiurikova, I., Horobets, O., Geredchuk, A., Lozova, T., Levchenko, Y., Palko, N., Davydovych, O., Kovalchuk, K., & Mariychuk, R. (2025). Comparison of certain safety and quality indicators of developed chocolate paste with organic and inorganic raw materials. *Technology Audit and Production Reserves*, 4(3(84), 60–66. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.334590. (дата звернення: 30.08.2026).

Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протоко від 01.09. 2026 р., № 1

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти								
	денна форма здобуття освіти				заочна форма здобуття освіти				
	опитування	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	**Разом**	опитування	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	**Разом**
Тема 1. Харчове законодавство України	2	6 (3х2)	7	**15**	2	-	10		**12**
Тема 2. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів	2	6 (3х2)	7	**15**	-	6	8		**14**
Тема 3. Основні принципи управління безпечністю харчових продуктів	4	6 (3х2)	5	**15**	2	-	8		**10**
Тема 4. Класифікація небезпечних чинників у харчових продуктах	2	6 (3х2)	7	**15**	-	-	10		**10**
Тема 5. Біологічні небезпечні чинники	2	6 (3х2)	7	**15**	-	-	10		**10**
Тема 6. Хімічні та фізичні небезпечні чинники. Алергени	2	6 (3х2)	7	**15**	-	-	10		**10**
Тема 7. Кращі європейські практики із забезпечення системи НАССР	2	-	8	**10**	-	-	10		**10**
Контрольна робота	**-**	**-**	-	**-**	**-**	**-**	**-**	24	**24**
Разом	**16**	**36**	**48**	**100**	**4**	**6**	**66**	**24**	**100**

Шкала та критерії оцінювання
опитування

Кількість балів		**Критерії оцінювання**
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
1,1-2,0	1,1-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання
виконання практичних робіт та їх захист

Кількість балів		**Критерії оцінювання**
денна форма здобуття освіти (бали)	заочна форма здобуття освіти (бали)	
4,1-6,0	4,1-6,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-4,0	2,1-4,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	1,1-2,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
0-1,0	0-1,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи
(0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів		**Критерії оцінювання**
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи для ЗВО заочної форми здобуття освіти

Кількість балів	**Критерії оцінювання**
16,1-24,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
8,1-16,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-8,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань