

Білоцерківський національний аграрний університет
Факультет екології, біоресурсів та харчових технологій
Кафедра хімії, біохімії та біотехнології

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність: G 13 «Харчові технології» Освітня програма - «Харчові технології»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	5 кредитів /150 годин
Семестр	3 семестр, 2 рік навчання
Форма контролю	Іспит
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Цebro Анастасія Дмитрівна Посада: доцент кафедри хімії, біохімії та біотехнології Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 509 Ауд. (кафедра хімії, біохімії та біотехнології). E-mail: anastasiia.tsebro@btsau.edu.ua orcid.org/0000-0002-8169-3544 Зв'язок з викладачем: +38(097)769 39 61
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів» для денної форми навчання виділено всього 150 академічних годин (5 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 48 годин (лекції – 24, практичні заняття – 24), самостійна робота студентів – 102 години.
Пререквізити	Дисципліна «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як «Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів» та «Стандартизація, сертифікація та метрологія», які вивчаються на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, а також дисциплін «Методологія та організація наукових досліджень», «Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі» та «Сталий розвиток у харчовій галузі», що вивчаються у 1-му та 2-му семестрах магістерського рівня підготовки.
Мета вивчення	Формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних

дисципліни	навичок у сфері управління безпечністю та якістю харчових продуктів, засвоєння теоретичних і методологічних засад управління якістю, принципів побудови, впровадження та функціонування систем управління якістю і безпечністю, а також опанування нормативно-правових, організаційних та економічних аспектів забезпечення належного рівня безпечності та якості харчових продуктів на всіх етапах їх життєвого циклу.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дистанційна тощо), використання платформи Moodle, ZOOM, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднанням як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Програмні компетентності	ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 02. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 04. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
Програмні результати навчання	ПРН 01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
Структура курсу	Змістовий модуль 1. Основні теоретичні підходи щодо процесу управління якістю Тема 1.1. Принципи академічної доброчесності. Вступ до дисципліни. Тема 1.2. Розвиток вітчизняних систем управління якістю. Тема 1.3. Витрати на якість та їх класифікація. Тема 1.4. Системи якості у стандартах ISO. Змістовий модуль 2. Сертифікація систем управління якістю харчових продуктів, міжнародне та національне законодавство Тема 2.1. Сертифікація систем управління якістю. Тема 2.2. Міжнародне та національне законодавство у сфері якості. Тема 2.3. Функціонування системи управління безпечністю

	харчових продуктів. Змістовий модуль 3. Впровадження системи НАССР, небезпечні чинники Тема 3.1. Ідентифікація та аналіз небезпечних чинників. Тема 3.2. Мікробіологічні критерії щодо м'яса. Тема 3.3. Хімічні небезпечні чинники. Змістовий модуль 4. Впровадження системи НАССР, програми-передумови Тема 4.1. Програми-передумови системи НАССР. Тема 4.2. Вимоги щодо простежуваності харчових продуктів. Тема 4.3. Процедури прибирання, миття та дезінфекції.
Методи навчання	Розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; дискусійне обговорення проблемних питань; ситуаційні та розрахункові завдання індивідуальні та в групах; конференції; ділові та рольові ігри; доповіді; презентації; есе.
Політика	Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі. Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт. Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність. Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).
Рекомендовані джерела інформації	1. Баль-Прилипка Л. В., Слива Ю. В., Сілонова Н. Б. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів : навч. посіб. Київ : Компринт, 2018. 420 с. 2. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2022. 222 с. 3. Дослідження якості безлактозного молока за зберігання. Гребельник О.П., Загоруй Л.П., Калініна Г.П., Кульбаченко Ю.Л., Андрійчук А.В., Мазур Т.Г., Цебро А.Д. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2024, т 26, No 101. С. 171-176. 4. Кійко В. В., Мельник О. П., Кузьмін О. В., Попова Н. В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навч. посіб. Одеса : Олді+, 2023. 277 с. 5. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та

- безпечністю харчових продуктів: підручник. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. 435 с.
6. Мерзлов С. В., Чернюк С. В., Поліщук В. М., Поліщук С. А., Білий В. Ю. Національні стандарти, як механізм підвищення якості і безпеки преміксів для сільськогосподарської птиці // Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок Науково-технічний бюлетень Державного науково-дослідного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок і Інституту біології тварин. 2026. Т. 27, № 1. С. 1–10. DOI: 10.36359/scivp.2026-27-1.01
 7. Недашківська Н., Чернюк С., Надточій В., Осіпенко І., Шурчкова Ю. Контроль нітратів в овочевій та фруктовій продукції: виклики та рішення для безпечного харчування // Науковий вісник Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27, № 104. С. 16. DOI: 10.32718/nvlvet-f10403
 8. Пешук Л. В., Штик І. І., Кривобік Р. А., Новікова Н. В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті системи НАССР : навч. посіб. Одеса : Олді+, 2023. 345 с.
 9. Тітомир Л. А., Власюк К. В., Кравченко Я. В. Управління якістю та безпекою харчових продуктів: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Одеса : Міжнар. гуманітар. ун-т, 2022. 130 с.
 10. Merzlov S., Tsebro A., Rol N., Nadtochii V., Kachan A. Comparative analysis of the amino acid composition of beverages based on plant raw materials and cow's milk. Scientific Horizont. 25(10), P. 71-78. Doi: 10.48077/scihor.25(10).2022.71-78.