

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет ветеринарної медицини  
Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості  
продуктів тваринництва

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**Кодекс Аліментаріус і управління якістю продукції (НАССР)**

обов'язковий

Реалізується в межах освітньої програми

**21.«Ветеринарна медицина»**

спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
(шифр, назва)

другий (магістерський м-б.) рівень вищої освіти

Суми – 2023

Розробник: \_\_\_\_\_ Фотін А.І., к.вет.н., доцент

(підпис)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва  (назва кафедри)	протокол від «__»червня 2023 року №	
	Завідувач кафедри	_____ (підпис) <b>Фотіна Т.І.</b>

**Погоджено:**

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ . **Фотіна Т.І.**

Декан факультету, де реалізується освітня програм

\_\_\_\_\_ Нечипоренко О.Л.

Рецензія на робочу програму(додається) надана: \_\_\_\_\_ Шкромада О.І.

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Зареєстровано в електронній базі: дата: \_\_\_\_\_ 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

### 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Кодекс Аліментаріус і управління якістю продукції (НАССР)							
2.	Факультет/кафедра	Факультет ветеринарної медицини/кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)								
6.	Рівень НРК	7							
7.	Семестр та тривалість вивчення	11 семестр, 18 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість кредитів 5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		16				22		112	
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	., д.в.н. , професор, Фотін А.І.							
11.1	Контактна інформація	Корп. 3, каб. 75; тел. 0954952933, viber 095 495 2933							
12.	Загальний опис освітнього компонента	<p>складається з таких розділів:</p> <p>загальні принципи європейського законодавства у сфері безпечності продуктів харчування. діяльність європейського агентства з безпечності харчових продуктів (EFSA). Діяльність міжнародної організації стандартизації.</p> <p>законодавство у сфері ринкового нагляду. система оперативного взаємного сповіщення про продукцію, що становить серйозний ризик, та подання повідомлень про внесення в неї.</p> <p>критерії безпеки харчової продукції. мікробіологічні критерії. забруднюючі речовини у харчових продуктах. залишки пестицидів. контроль безпеки харчових продуктів. класифікація нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів.</p>							
13.	Мета освітнього компонента	<p>Формування глибоких теоретичних і практичних знань з питань впровадження програм - передумов та системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів харчування тваринного і рослинного походження. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Мікроклімат виробничого середовища та його контроль. Особливості простежуваності сировини. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для продуктів харчування.</p>							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на знанні неорганічної і органічної хімії, мікробіології, вірусології, терапії, паразитології, епізоотології, ветсанекспертизи.. Освітній компонент є основою для безпеки і якості продуктів тваринного походження.
15.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. Інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є системи <a href="#">Plagiarism check algorithm</a> . У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ ( <a href="https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/">https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/</a> ). При виявленні порушення академічної доброчесності виконане завдання не зраховується і направляється на повторне виконання
16	посилання на МУДЛ	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5697">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5697</a>

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен аналізувати і застосовувати на практиці	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)							Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 14	
ДРН 1. Знати загальні принципи Європейського законодавства у сфері безпечності продуктів харчування. Діяльність європейського агентства з безпечності харчових продуктів (EFSA). Європейська система швидкого реагування по харчовій продукції та кормах (RASFF). Діяльність, пріоритети, принципи прийняття рішень системою RASFF.	+	+						<ul style="list-style-type: none"> <li>- опитування теоретичних питань,</li> <li>- виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях,</li> <li>- тестування, виконання завдань самостійної роботи</li> </ul>
ДРН 2. Провести аналіз концепції оцінки вразливості до підробки продуктів харчування; основних видів шахрайства з продуктами харчування; відмінностей систем ТАССР та ВАССР від системи НАССР; послідовності дій при створенні систем ТАССР та ВАССР.	+	+		+	+	+	+	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опитування теоретичних питань,</li> <li>- виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях,</li> <li>- тестування, виконання завдань самостійної роботи</li> </ul>
ДРН 3. Мати розуміння і використовувати на практиці. поняття лідерства і політики у системі менеджменту харчової безпеки. Дії з реагування на ризику і можливості. Ресурси, робоче середовище і комунікація Вимоги стандарту ISO 22000:2018. Відмінність редакції 2018 року від редакції 2005 року. Принцип «Плануй-Роби-Перевірй-Дій». Високорівнева структура ISO (HLS - high level structure)..								<ul style="list-style-type: none"> <li>- опитування теоретичних питань,</li> <li>- виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях,</li> <li>- тестування,</li> <li>- виконання завдань самостійної роботи</li> </ul>
ДРН 4. Знати історію створення системи НАССР ХАССП: загальна інформація. Принципи								<ul style="list-style-type: none"> <li>- опитування теоретичних питань,</li> </ul>

<p>ХАССП. Загрози для безпеки харчових продуктів. Переваги системи Складники ризику. Біологічні ризики. Хімічні ризики. Фізичні ризики Потенційно небезпечні компоненти за джерелами. Історичні етапи розвитку харчової продукції в Україні. Виробництво основних видів продукції тваринництва в Україні</p>							<p>– виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи</p>
<p><b>ДРН 5</b> Впровадження програм - системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання молока та молочних продуктів харчування. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для молока та молочних продуктів</p>							<p>– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи</p>
<p><b>ДРН 6.</b> Розробити та впровадити систему НАССР за виробництва, переробки та зберігання м'яса та м'ясних продуктів харчування. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості простежуваності сировини за переробки м'яса. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для м'яса та м'ясних продуктів харчування. Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з м'ясної сировини.</p>							<p>– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи</p>
<p><b>ДРН 7.</b> Розробити та впровадити систему НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів харчування рослинного походження. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для продуктів харчування рослинного походження.</p>							<p>– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи</p>

ДРН 8. Зробити аналіз системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів бджільництва, птахівництва. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для продуктів харчування бджільництва, птахівництва.								– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
--	--	--	--	--	--	--	--	---

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб. з.		
<b>Тема 1.</b> Історичні аспекти створення міжнародного харчового законодавства. Вступ. Історичні аспекти. Кодекс Аліментаріус. Комісія Кодекс Аліментаріус.	2	4	14	1,2,3,4, 18, 22, 23, 24, 25
<b>Тема 2.</b> Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.	2	2	14	1,2,3,4, 18, 22, 23, 24, 25
<b>Тема 3.</b> НАССР, або система небезпечних чинників та критичних точок контролю. Що таке НАССР. Виникнення НАССР. Переваги провадження систем НАССР. НАССР та специфіка малих та середніх підприємств.	2	2	14	1,2,3,4, 18, 22, 23, 24, 25
<b>Тема 4.</b> Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази харчового законодавства. Законодавчі аспекти. Загальна інформація.	2	2	14	1,2,3,4, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 22, 23, 24, 25
<b>Тема 5.</b> Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясо переробних підприємствах. Програма передумови та підготовчі кроки до розробки та впровадження систем НАССР. Впровадження системи НАССР	2	2	14	3,4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 22, 23, 24, 25
<b>Тема 6.</b> Система НАССР- аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю. Підготовчі кроки до розроблення системи НАССР. Принципи системи НАССР	2	4	14	1,2,3,4, 10, 11, 12, 13, 19, 21
<b>Тема 7.</b> Короткий огляд Європейського законодавства стосовно гігієни та безпечності м'ясних продуктів. Загальний закон про харчові	2	2	14	1,2,3,4, 10, 11, 18, 22, 23, 24, 25



продукти.Регламенти (ЄС) №852/2004, №853/2004. Директива 2004/41 ЄС. Законодавство про офіційний ветеринарний контроль				
<b>Тема 8.</b> Окремі вимоги ЄС до гігієни виробництва м'ясних продуктів. Транспортування живих тварин на бойню . Вимоги що висуваються до боєнь Вимоги щодо обробних підприємств . Гігієнічні вимоги щодо забою тварин Гігієна під час різання та обвалка м'яса .Екстрений забій за межами бійні . Зберігання та транспортуванн	2	4	14	1,2,3,4, 12, 13, 14, 17, 18, 22, 23, 24, 25
	16	22	112	
<b>Всього засеместр</b>				
<b>всього за рік</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>112</b>	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кількість годин
ДРН 1. Знати загальні принципи Європейського законодавства у сфері безпечності продуктів харчування. Діяльність європейського агентства з безпечності харчових продуктів (EFSA). Європейська система швидкого реагування по харчовій продукції та кормах (RASFF). Діяльність, пріоритети, принципи прийняття рішень системою RASFF.	<b>Методи викладання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладання:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	4	<b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).</b> <b>Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження).</b> <b>Інтерактивні технології навчання</b> (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	16
ДРН 2. Провести	<b>Методи викладання</b>	2	<b>Методи навчання за</b>	16

<p>аналіз концепції оцінки вразливості до підробки продуктів харчування; основних видів шахрайства з продуктами харчування; відмінностей систем ТАССР та ВАССР від системи НАССР; послідовності дій при створенні систем ТАССР та ВАССР.</p>	<p><b>за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).</p>		
<p><b>ДРН 3.</b> Мати розуміння і використовувати на практиці поняття лідерства і політики у системі менеджменту харчової безпеки. Дії з реагування на ризику і можливості. Ресурси, робоче середовище і комунікація Вимоги стандарту ISO 22000:2018. Відмінність редакції 2018 року від редакції 2005 року. Принцип «Плануй-Роби-Перевір-Дій». Високорівнева структура ISO (HLS - high level structure)..</p>	<p><b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).</p>	4	16
<p><b>ДРН 4.</b> Знати історію створення системи НАССР</p>	<p><b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь,</p>	4	16
		<p><b>джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод).</b> <b>Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження).</b> <b>Інтерактивні технології навчання</b></p>	
		<p><b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод).</b> <b>Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження).</b> <b>Інтерактивні технології навчання</b></p>	

<p>ХАССП: загальна інформація. Принципи ХАССП. Загрози для безпеки харчових продуктів. Переваги системи Складники ризику. Біологічні Хімічні Фізичні Потенційно небезпечні компоненти за джерелами. Історичні етапи розвитку харчової продукції в Україні. Виробництво основних видів продукції тваринництва в Україні</p>	<p>пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>		
<p><b>ДРН 5</b> Впровадження програм - системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання молока та молочних продуктів харчування. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для молока та молочних продуктів</p>	<p><b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>	4	14
<p><b>ДРН 6.</b> Розробити та впровадити систему НАССР за виробництва, переробки та</p>	<p><b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і</p>	4	14

<p>зберігання м'яса та м'ясних продуктів харчування. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для м'яса та м'ясних продуктів харчування. Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з м'ясної сировини.</p>	<p>репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>		
<p>ДРН 7. Розробити та впровадити систему НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів харчування рослинного походження. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для продуктів харчування рослинного походження</p>	<p><b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>	<p>4</p> <p><b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).</b> <b>Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження).</b> <b>Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів</b></p>	<p>14</p>

			(кооперація)	
ДРН 8. Зробити аналіз системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів бджільництва, птахівництва. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для продуктів харчування бджільництва, птахівництва.	<b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	4	<b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання</b> (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). <b>Активні методи</b> (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). <b>Інтерактивні технології</b>	14

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

#### 5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент <sup>1</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно <sup>2</sup>
Тематичне опитування	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Студент може відтворити тільки окремі фрагменти з курсу.	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшу частину завдань виконано з використанням на основі основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення	ст засвоїв основний матеріал, та розуміє і виконує лабораторно-практичні завдання, має пропозиції щодо напрямку їх вирішень. Розуміє	Здобувач реалізує теоретичний матеріал дисципліни при виконанні лабораторно-практичних робіт, здатен аналізувати та співставляти

<sup>1</sup> Зазначити компонент сумативного оцінювання

<sup>2</sup> Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

		лабораторно-пракacticних завдань. Виконання індивідуальних контрольних завдань значно формалізовано, відсутнє глибоке розуміння роботи	основні положення, що є визначальними в курсі, може вирішувати подібні завдання тим, що розглядалися з викладачем, але допускає незначну кількість неточностей.	отримані результати на основі набутих з даної дисципліни знань, умінь, практичних навичок
Тест множинного вибору	$\leq 5$ балів	6–9 балів	10–13 балів	14–15 балів
	Студент дає правильну відповідь на декілька питань ( $\leq 33\%$ правильних відповідей).	Студент має певні знання, передбачені в програмі дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються і дає правильну відповідь на декілька питань (34–59% правильних відповідей).	Студент в загальному добре володіє матеріалом, знає основні положення матеріалу, і дає правильну відповідь на декілька питань (60–89 % правильних відповідей).	Студент демонструє повні й міцні знання навчального матеріалу в обсязі, що відповідає програмі дисципліни, правильно дає відповідь на питання тесту (90–100 % правильних відповідей).
Оформлення та презентаційна доповідь самостійно опрацьованого матеріалу	$< 9$ балів	10-19 балів	20-39 балів	40–45 балів
	Цілісність розуміння матеріалу з дисципліни у студента відсутні. Студент не виконав самостійне опрацювання матеріалу.	Незважаючи на те, що програму навчальної дисципліни студент виконав, але окремі складові відсутні або недостатньо опрацьовані, студент працював пасивно.	Знає основні положення, що мають визначальне значення при виконанні самостійної роботи / індивідуальних завдань. Помилки у відповідях є не суттєвими.	Виконано усі вимоги, завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми.

### 5.1.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок після вивчення тем 1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15,16,17	2,4,6,8,10,12,14,15 тижні семестру
2	Письмовий зворотній зв'язок після вивчення тем 1-4, 5-9; 10-12; 13-15; 16-17.	4, 8,15 18 тижні семестру
3	Письмовий зворотний зв'язок від викладача під час роботи над лабораторно-практичними завданнями	Протягом 1 тижня після виконання
	Усний зворотній зв'язок від викладача після доповіді	Протягом занять

	з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни	
--	--	--

## 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Тематичне опитування	20 балів / 20 %	Щотижня
	Виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях	20 балів / 20 %	Згідно з розкладу
	Тестування	15 балів / 15 %	Впродовж 7-8 тижнів
	Доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни	45 балів / 45 %	Згідно графіку здачі модулів

## **6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)**

### **Методичне забезпечення.**

1. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів : навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричківська Л. В., Дубоносів В. Л. – Харків, 2017. 234 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. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Проект «Локальні інвестиції та національна конкурентоспроможність» USAID|LINC. Київ, 2011. 236 с.
4. Рекомендації щодо впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної промисловості України/ Навчально-методичний посібник. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2005.122 с

### **Рекомендована література**

#### **Базова**

5. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: навч.посіб. / М.О. Дегтярьов, І.В. Яценко, Н.М. Жейнова, І.М. Дегтярьов. – Харків: Цифра Принт, 2020. 269 с
6. Антипова Л.В. Глотова И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М.:Агропромиздат. 2002. 376 с.
7. Белов Ю.П Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР / Ю.П Белов // Світ якості України. № 2. 2005. С. 42- 45.
8. Богатко Н. М. Вивчення впливу санітарного стану виробничих приміщень та обладнання м'ясопереробного підприємства на якість та безпеку м'яса / Н. М. Богатко //Вісник Білоцерківського ДАУ. 2005. Вип.31. С. 3-8
9. Бурка А., Гонтар В., Кишук О. Практичний довідник експортера м'ясної продукції. URL: <https://regionet.org.ua/files/Meat20directory20for20exporter1.pdf> 96%D1%97.pdf

#### **Допоміжна**

10. Буряк Р.І. Введення до концепції вирішення проблем безпеки продуктів харчування ХАССП (НАССР). Наук.віс. НАУ. 2007. Вип.110. С. 311- 315.
11. Водний кодекс України від 06.06.1995 р. № 213/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/213/95%D0%B2%D1%80?find=1&text=%F2%E2%E0%F0%E8%ED#w112>
12. Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на українських підприємствах харчової промисловості. Аналіз витрат і вигід. Київ, 2011. 21 с. URL: [https://www.ecolabel.org.ua/images/page/\vprovadjennya\\_systemy\\_nassr.pdf](https://www.ecolabel.org.ua/images/page/\vprovadjennya_systemy_nassr.pdf) Головні положення розробки і впровадження системи НАССР. URL: <http://www.sert.in.ua/index.php/category/item/433-hacc-poloz> (дата звернення: 25.12.2021).
13. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». [Чинний від 01.07.2003]. Київ : Держстандарт України, 2003. 14 с. 22. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text>
14. ДСТУ 4668:2006 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови. З поправкою. [Чинний від 01.07.2007]. Київ : Держстандарт України, 2007. 26 с.
15. . ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT)». Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.
16. . ДСТУ ISO 9001:2009. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT). [Чинний від 22.06.2009 р. ] К.: Держспоживстандарт України, 82 2009. 26 с.
17. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-



якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) [Чинний від 01.12.2019 р. ] К.: Держспоживстандарт України, 2019. VII, 26 с.

18. Коротка інструкція по заповненню плану HACCP. URL: <http://www.food.gov.uk/business-industry/meat/haccpmeatplants> (дата звернення: 25.12.2021).
19. . Масліков М.М. Вплив способу охолодження свинини на її якість /М.М. Масліков // Мясное дело. – №3. – 2007. – С. 14-16.
20. Патрєва Л. розробка HACCP-плану для виробництва шинки на фоп «шкуринський о.м.» [https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10994/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20\\_%D0%9F%D0%B0%D1%82%D1%80%D1%94%D0%B2%D0%B0\\_%D0%9E%D0%A1152\\_%D0%9C.pdf](https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10994/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20_%D0%9F%D0%B0%D1%82%D1%80%D1%94%D0%B2%D0%B0_%D0%9E%D0%A1152_%D0%9C.pdf)
21. Петков О.І. Огляд ринку м'яса та м'ясної продукції в Україні // Економіка та управління підприємствами. 2020. Вип.54. С.131-136.
22. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю – HACCP. URL: <https://consumerhm.gov.ua/2-bez-katehorii/259-sistema-analizu-nebezpek-ikritichnikh-tochok-kontrolyu-haccp>
23. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок HACCP URL: [http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya\\_HACCP.pdf](http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya_HACCP.pdf)
24. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000 URL: [http://toplutsk.com/articles-article\\_379.html](http://toplutsk.com/articles-article_379.html).
25. Якубчак О. HACCP – ефективна система гарантії безпеки продуктів харчування / О. Якубчак,С. Мельничук, А. Звон // Ветеринарна медицина України, 2003. № 4. С.37-3