Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 4 МЕНЕДЖМЕНТ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Реалізується в межах освітньої програми

G – Інженерія, виробництво та будівництво

за спеціальністю **G13 - Харчові технології**

на **другому (магістерському)** рівні вищої освіти

Суми – 2026

Розробник:_____ Тетяна СТЕПАНОВА к.т.н., доцент
(підпис)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 21 від «02» червня 2026 р.
	Завідувач кафедри _____ Оксана МЕЛЬНИК (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ Марина САВЧЕНКО
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма _____ Наталія БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:_____
(ПІБ)

_____ Сергій БОКОВЕЦЬ
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації _____ (Надія Баранік)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 03.07 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

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	**ОК 4 МЕНЕДЖМЕНТ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування
3.	Статус ОК	Обов'язковий
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма Харчові технології за спеціальністю G13 Харчові технології»
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-
6.	Рівень НРК	7 рівень
7.	Семестр та тривалість вивчення	1 семестр, 1-15 тиждень
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5

9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		14	6	-	12	46	-	90	132

10.	Мова навчання	українська
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.
12.	Контактна інформація	ПІП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 314 корпусу механізації E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи щодо менеджменту якості та безпечності харчових продуктів, критеріїв гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів та орієнтований на сучасні системи надання безпечності харчових продуктів. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є розробка та впровадження системи менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO в системі управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Акцентовано увагу на основних нормативах управління якістю із метою раціонального управління виробничими процесами харчових виробництв.
13.	Мета освітнього компонента	забезпечити достатній теоретичний і практичний рівень знань студентів щодо менеджменту якості та безпечності харчових продуктів, гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів з метою забезпечення виробництва високоякісної харчової продукції.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знання інноваційних технологій у підприємствах галузі (знання особливостей виробництва харчової продукції). 2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Науково-дослідна робота та ОК Професійна практика
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або

		наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання кимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: **Академічний плагіат** – оцінка 0 , повторне виконання завдання. **Академічне шахрайство** – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамостійно виконаної роботи; **Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань** – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3356
17	Ключові слова	Менеджмент якості, безпечність харчової продукції, міжнародні стандарти якості, НАССР, системи управління безпечністю харчової продукції

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…»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)[1]			Як оцінюється РНД
	ПРН 2	ПРН 6	ПРН 11	
ДРН 1. Знати основи безпечності харчової продукції при застосуванні її у харчовому виробництві	+	+		Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств харчування з метою раціонального управління ними		+		Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен
ДРН 3. Знати нормативи систем менеджменту якості НАССР та ISO для провадження в на окремих харчових виробництвах			+	Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування; вирішення ситуаційних завдань екзамен
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань		+		презентація з доповіддю, екзамен

[1] Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП І та ІІ рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП ІІІ

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу				Рекомендована література[2]
	Аудиторна робота			Сам. роб	
	Лк	Лб	Пз		
	Ден/ заоч	Ден/ заоч	Ден/ заоч	Ден /заоч	
Лк Тема 1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпечності харчових продуктів. Основні показники продовольчої безпеки. Документи, що регламентують якість і безпечність харчових продуктів в країнах ЄС. Нормативна база України. Лб. Вивчення нормативно-правової бази якості і безпечності харчових продуктів. СРС. Нормативно-правова бази якості і безпечності харчових продуктів країн ЄС.	2/2	8/-	-/2	14/17	1, 2, 3, 4, 6, 8
Лк Тема 2. Чинники якості харчової продукції. Вміст і склад білків як чинник якості. Вміст і склад вуглеводів як чинник якості. Вміст і склад ліпідів як чинник якості. Вміст і склад вітамінів, мінеральних речовин, як чинник якості. Лб. Вивчення чинників якості харчової продукції СРС. Вода в харчових продуктах, як чинник якості.	2/2	8/-	-/2	14/17	2, 8,11
Лк Тема 3. Забруднення харчових продуктів та можливості запобігання йому. Забруднення харчових продуктів важкими та рідкісними металами. Поверхневе та структурне забруднення харчових продуктів радіонуклідами. Забруднення нітратами та нітритами та можливості зменшення їх кількості в харчових продуктах. Лб. Вивчення забруднення харчових продуктів та можливостей запобігання йому СРС. Грибкові метаболіти та запобігання їх розвитку в харчових продуктах.	2/-	4/-	-/2	14/ 17	1, 2,4,10
Лк Тема 4. Застосування штучного інтелекту в системах менеджменту якості та безпечності харчової продукції Цифровізація менеджменту якості харчової продукції. Нормативно-правові та методологічні основи Цифровізації менеджменту якості харчової продукції Технології штучного інтелекту в системах менеджменту якості та безпечності харчової продукції. Лб. Вивчення застосування штучного інтелекту в системах менеджменту якості та безпечності харчової продукції. СРС. Переваги та обмеження використання штучного інтелекту в системах менеджменту якості та безпечності харчової продукції	2/-	4/-	-/2	14/ 17	16/17/18
Лк Тема 5. Нормативно-правове забезпечення регулювання використання та обігу генно-модифікованих організмів (ГМО).	2/-	8/-	-/2	14/ 21	2, 8,13

[2]Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Поняття ГМО, терміни та визначення. Оцінка ризиків при споживанні ГМО Моніторинг та контроль ГМО. Маркування харчової продукції. Законодавче регулювання використання ГМО. Лб. Вивчення нормативно-правового забезпечення регулювання використання та обігу генномодифікованих організмів. СРС. Основні аспекти управління якістю ГМО					
Лк Тема 6. Підходи до розроблення систем управління безпечністю харчових продуктів на засадах концепції НАССР. Законодавча база. Основні поняття. Принципи НАССР. Переваги системи НАССР. Лб. Вивчення системи контролю якості НАССР СРС. Історія системи контролю якості НАССР	4/2	14/-	-/2	20/ 22	4,5,7,11
Всього	14/6	46/-	-/12	90/ 132	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання** (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	**Методи навчання** (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи безпечності харчової продукції при застосуванні її у харчовому виробництві	Пояснювально-репродуктивні методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирізнення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	15	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; , ілюстрація, демонстрація, виконання самостійних робіт тощо	22
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств харчування з метою раціонального управління ними	Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	15	самостійний пошук навчальної інформації, виконання та здача лабораторних робіт, ситуаційних завдань	22
ДРН 3. Знати нормативи систем менеджменту якості НАССР та ISO для провадження в на окремих харчових виробництвах	Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	15	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	22
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	15	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт, самостійної роботи,	24

			індивідуальних завдань	

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2.Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (35 балів)		
1.	Проміжне комп'ютерне тестування	15 балів / 15%	До кінця 7 тиждня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	1-7 тиждень
	Модуль 2 (35 балів)		
3.	Проміжне тестування	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	15 балів / 15%	8-14 тиждень
5.	Виконання індивідуального завдання / курс (неформальна освіта)	5 балів / 5 %	8-14 тиждень
6.	Іспит	30 балів / 30 %	Екзаменаційний тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	**Незадовільно**	**Задовільно**	**Добре**	**Відмінно**
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв’язані ситуаційне завдання розв’язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних робіт	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість,

				запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів	2-9	10-13	14-15
	Менше 3 правильних відповідей	3-7 правильних відповідей	8-9 правильних відповідей	Всі правильні відповіді
Іспит	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Питання білету не розкриті	Розкрито два завдання	Розкрито три завдання	Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв`язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв`язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв`язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв`язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Розв`язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. ДСТУ ISO 10018:2021 Управління якістю. Настанови щодо залучення персоналу. 2021
2. Бочарова О.В. Розроблення НАССР-системи для галузі громадського харчування із застосуванням "горизонтального" підходу: підручник / О.В. Бочарова. – Одеса : Атлант, 2024. – 140 с.
3. Болгова Н.В. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР: підручник / Н.В. Болгова, М.М. Самілик, Ю.В. Назаренко, Т.П. Синенко, В.І. Тищенко, Губа С. О. – Суми: 2025. – 418 с.
4. Кійко В. В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості / В. В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Олді+, 2023. – 278 с.
5. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
6. Corporation, I.F. (2020). *Food safety handbook: A Practical Guide for Building a Robust Food Safety Management System*. World Bank Publications.
7. Detwiler, D. (2020). *Food safety: Past, Present, and Predictions*. Academic Press.
8. Meyer, N. (2025). *HACCP and Beyond: Food Safety and Sanitation Manual*. Kindle Edition

6.2 Додаткові джерела

9. Awuchi, C. G. (2023). HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food & Agriculture*, *9*(1). https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2176280
10. Lorenzo, L. C. (2024). *HACCP system Auditing for food safety: Principles and Techniques*. John Wiley & Sons.

11. Каличева, Н. Є., Куценко, Н. М., & Годунов, Ф. А. (2023). Управління якістю продукції харчової промисловості. Vìsnik Èkonomìki Transportu i Promislovostì, *84*, 175–182. https://doi.org/10.18664/btie.84.301467
12. Watson, R. R., & Preedy, V. R. (2015). *Genetically modified organisms in food: Safety, Production, and Regulation*. Academic Press.
13. Кондратюк Н. В., Степанова Т. М., Кожемяка О. В., Супруненко К. Є. (2021). Система технічного регулювання та оцінка відповідності України та КНР. Порівняльний аналіз законодавства щодо якості та безпеки продукції. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 96(1), 82-88. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2020-1-10
14. Степанова, Т.М., Геліх, А.О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (3), 44-48. https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-3-7
15. Uzoigwe, D. O., & Kongolo, D. (2024). Integration of Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP with Maintenance Practices: Enhancing Food Safety in the Food and Beverage Industry; A Review. *International Journal of Latest Technology in Engineering Management & Applied Science*, *XIII*(IV), 88–101. https://doi.org/10.51583/ijltemas.2024.130411
16. Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation. (2016). En *Elsevier eBooks*. https://doi.org/10.1016/c2014-0-01718-2
17. Zahoor, I., Wani, S. A., & Ganaie, T. A. (2025). *Artificial Intelligence in the Food Industry: Enhancing Quality and Safety*. CRC Press.
18. Hassoun, A. (2025). *Food Industry 4.0 and Food Sustainability*. Springer Nature.

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.